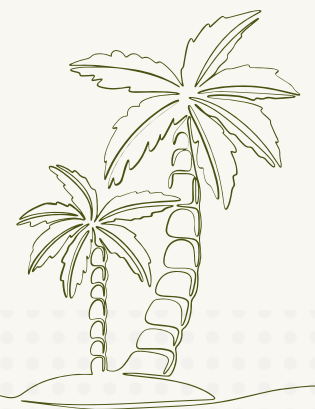


MENU



SMØRREBRØD

スモーブローとはデンマークの伝統的なオープンサンドウィッチです。
島豆腐を使ったワカモレや石垣近海で捕れた自家製ツナなどを使用しています。
THIRD でしか味わえない優雅な朝食をお楽しみください。



**GUACAMOLE × SHRIMP
× AURORA SAUCE**

ワカモレ×エビ×オーロラソース



**JAMÓN SERRANO×PARMIGIANO
REGGIANO×POACHED EGG**

ハモンセラーノ×パルミジャーノ・
レッジャーノ×ポーチドエッグ



**TONNAT×TOMATO
×ARUGULA**

トンナート×トマト×ルッコラ



**SALMON×PISTACHIO
×PINEAPPLE CREAME**

サーモン×ピスタチオ×パインクリーム



**TROPICAL MANGO
×BERRY**

マンゴー×ベリー×トロピカル

A LA CARTE ¥1,000

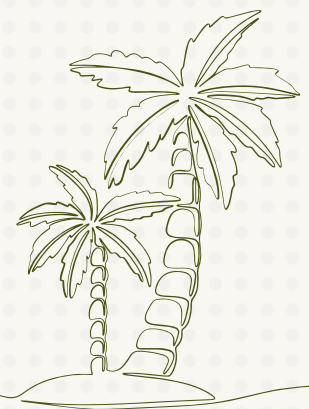
SMØRREBRØD SET

スモーブロー・セット（サラダ・ソフトドリンク付き）

SET PRICE ¥2,000

BREAKFAST TIME 6:30 - LO 9:30

MENU



TOAST



Butter Toast with Euglena
and Brown Sugar
ユーグレナと黒糖のバタートースト

BUTTER TOAST

バタートースト

BUTTER TOAST WITH EUGLENA AND BROWN SUGAR

ユーグレナと黒糖のバタートースト

CHEESE TOAST

チーズトースト

PINEAPPLE JAM TOAST

パインジャムトースト

A LA CARTE ¥ 600

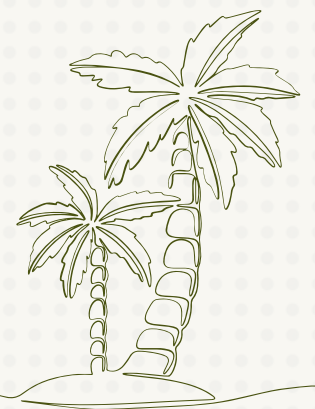
TOAST SET

トーストセット（サラダ・ソフトドリンク付き）

SET PRICE ¥1,800

BREAKFAST TIME 6:30 - LO 9:30

MENU



CURRY



Morning Curry with Local Ancient Rice
黒紫米使用 朝カレー

MORNING CURRY WITH LOCAL ANCIENT RICE
..... ¥800

黒紫米使用 朝カレー

SIDE MENU



Grilled Spam Rice Ball
焼きスパムおにぎり

GRILLED SPAM RICE BALL ¥600

焼きスパムおにぎり

GREEN SALAD ¥400

【Local salt dressing/Caesar dressing】

グリーンサラダ

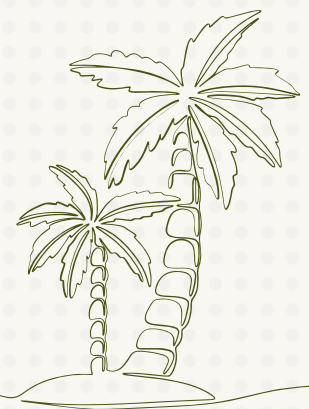
【マース（塩）ドレッシング/シーザードレッシング】

ASSORTED 3 KINDS OF FRUITS ¥500

フルーツ 3 種盛（パイナップル・オレンジ・バナナ）

BREAKFAST TIME 6:30 - 9:30

MENU



KIDS MENU

JAPANESE CURRY

甘口カレー

YAEYAMA NOODLE

キッズ八重山そば

ALL ¥500

KIDS PLATE

キッズプレート

ALL ¥800



Kids Plate
キッズプレート

KIDS SOFT DRINK

ORANGE

オレンジ

PINEAPPLE

パイナップル

SHEKWASHA

シークワサー

JASMINE TEA

さんぴん茶

COCO・COLA

コカ・コーラ

ICE MILK

アイスミルク

ALL ¥400

BREAKFAST TIME 6:30 - LO 9:30 / CAFE & BAR TIME 15:00 - LO 21:00

DRINK MENU



SOFT DRINK ¥500

ORANGE
オレンジ

GRAPEFRUIT
グレープフルーツ

PINEAPPLE
パイナップル

SHIKUWASA
シークワーサー

GUAVA
グアバ

JASMINE TEA
さんぴん茶

OOLONG TEA
烏龍茶

GINGER ALE
ジンジャーエール

COKE
コカ・コーラ

MILK HOT/COLD
ミルク（ホット/アイス）

COFFEE ¥500

COFFEE HOT/COLD
コーヒー（ホット/アイス）

CAPPUCCINO HOT/COLD
カプチーノ（ホット/アイス）

CAFE AU LAIT HOT/COLD
カフェオレ（ホット/アイス）

ESPRESSO
エスプレッソ

TEA ¥500

CLASSIC TEA HOT/COLD
クラシックティー（ホット/アイス）

ROOIBOS TEA HOT/COLD
ルイボスティー（ホット/アイス）

HOT GREEN TEA
緑茶（ホット）

HOT HIBISCUS TEA
ハイビスカスティー（ホット）

HOT SHELL GINGER TEA
月桃紅茶（ホット）

6:30 - 11:30

DRINK MENU



NON-ALCOHOL COCKTAIL ¥800

HOMEMADE LEMONADE WATER /SODA

ローズマリー風味の自家製レモネード
(水/ソーダ)

MILNADE

自家製ミルネード

HOMEMADE PINEAPPLE VINEGAR WATER /SODA

自家製パインビネガー (水/ソーダ)

PURPLE SWEET POTATO SOY LATTE

紅芋のソイラテ

EUGLENA SOY TEA

ユーグレナソイティー

6:30 - 11:30

LUNCH MENU

FOOD



HOMEMADE MEAT MISO MAZESOBA ¥1200
自家製肉味噌まぜそば



YAEYAMA SOKI SOBA..... ¥1,000
自家製八重山ソーキそば



**TOM YUM GOONG STYLE SOBA
WITH SAKURA SHRIMP FLAVOR.....** ¥1200
桜エビ香る自家製トムヤムクン風そば

DESSERT



HOMEMADE JASMINE CHEESE CAKE ¥800
自家製さんぴん茶のチーズケーキ

LUNCH TIME 12:00 - LO 13:30

DRINK MENU



SOFT DRINK ¥500

ORANGE
オレンジ

GRAPEFRUIT
グレープフルーツ

PINEAPPLE
パイナップル

SHIKUWASA
シークワーサー

GUAVA
グアバ

JASMINE TEA
さんぴん茶

OOLONG TEA
烏龍茶

GINGER ALE
ジンジャーエール

COKE
コカ・コーラ

MILK HOT/COLD
ミルク（ホット/アイス）

COFFEE ¥500

COFFEE HOT/COLD
コーヒー（ホット/アイス）

CAPPUCCINO HOT/COLD
カプチーノ（ホット/アイス）

CAFE AU LAIT HOT/COLD
カフェオレ（ホット/アイス）

ESPRESSO
エスプレッソ

TEA ¥500

CLASSIC TEA HOT/COLD
クラシックティー（ホット/アイス）

ROOIBOS TEA HOT/COLD
ルイボスティー（ホット/アイス）

HOT GREEN TEA
緑茶（ホット）

HOT HIBISCUS TEA
ハイビスカスティー（ホット）

HOT SHELL GINGER TEA
月桃紅茶（ホット）

11:30 - 21:00

DRINK MENU



NON-ALCOHOL COCKTAIL ¥800

ORIGINAL LEMONADE WATER /SODA

自家製レモネード
(水/ソーダ)

MILNADE

自家製ミルネード

BLUE SODA

ブルースカッシュ

PINEAPPLE MOJITO

パインモヒート

BLUE MOJITO

ブルーモヒート

MILKY PINEAPPLE

ミルキーパイン

BANANA SMOOTHIE

バナナスムージー

PINEAPPLE VINEGAR WATER /SODA

自家製パインビネガー (水/ソーダ)

PURPLE SWEET POTATO SOY LATTE

紅芋のソイラテ

EUGLENA SOY TEA

ユーグレナソイティー

NON-ALCOHOL WINE ¥1,000

NON-ALCOHOLIC HOMEMADE CITRUS WINE

自家製 ノンアルシトラスワイン

11:30 - 21:00

DRINK MENU

BEER

ORION CLEAR FREE ¥600

オリオン・クリアフリー

ORION DRAFT BEER ¥1,000

オリオン・ザ・ドラフト

SHANDY GAFF ¥1,000

シャンディーガフ

BEER SPRITZER ¥1,000

ビアスプリッツァ

AWAMORI ¥1,000

SEIFUKU

請福

YAESEN

八重泉

TAMANOTSUYU

玉の露

OMOTO

於茂登

SEIFUKU SHEKWASHA

請福 シークワサー

SEIFUKU UME

請福 梅

SEIFUKU YUZU

請福 ゆず

ロック/ソーダ
ジンジャーエール/水

11:30 - 21:00

DRINK MENU



ORIGINAL SPIRITS@THIRD

¥1,000

THIRDオリジナル漬け酒

GIN WITH CITRUS AND MINT

シトラスミントのジン

BRANDY WITH BAKED APPLE

焼きリンゴのブランデー

AWAMORI WITH ROASTED PINEAPPLE

焦がしパインの泡盛

AWAMORI WITH COFFEE AND BROWN SUGAR

沖縄焙煎コーヒーと黒糖の泡盛

RUM WITH SHELL GINGER AND SPICES

月桃紅茶とスパイスのラム

VODKA WITH JAPANESE BASIL AND ISLAND CHILI PEPPER

青シソと島とうがらしのウォッカ

ロック/ソーダ/水
ジンジャーエール/ミルク

11:30 - 21:00

DRINK MENU



WHITE WINE ¥1,000

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD CHARDONNAY

バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド・シャルドネ

SARTORI SOAVE CLASSICO

サルトーリ・ソアーヴェ・クラシッコ

RED WINE ¥1,000

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PINOT NOIR

バロンフィリップス・ド・ロスチャイルド ピノ・ノワール

HIDDEN PEARL SHIRAZ CABERNET MERLOT

ヒドゥン・パール・シラズ カベルネ・メルロー

SPARKLING WINE ¥1,000

MONSTSARA CAVA BRUT

モンサラ・カヴァ・ブリュット

MONTSARA CAVA BRUT ROSE

モンサラ・カヴァ・ブリュット・ロゼ

11:30 - 21:00

DRINK MENU



WINE COCKTAIL ¥1,000

ISHIGAKI BLUE

イシガキ・ブルー

KITTY

キティ

KALIMMOTXO

カリモチョ

OPERATOR

オペレーター

SPRITZER

スピリッツァ

MIMOSA

ミモザ

CALPIS WINE

おとなのカルピスワイン

11:30 - 21:00

DRINK MENU



COCKTAIL

¥1,000

NINJA TURTLE

ニンジャ・タートル

GINTONIC

ジントニック

SALTY DOG

ソルティードッグ

RUM COKE

ラムコーク

MOJITO

モヒート

TEQUILA SUNRISE

テキーラ・サンライズ

PASSOA ORANGE

パッサアオレンジ

MALIBU COKE

マリブコーク

MALIBU MILK

マリブミルク

PEACH MILK

ピーチミルク

FUZZY NAVEL

ファジーネーブル

MANGOYAN SODA

マンゴヤンソーダ

CASSIS OOLONG

カシスウーロン

CLASSIS ORANGE

カシスオレンジ

WHISKY ¥1,000

JAMESON

ジェムソン

JACK DANIEL

ジャックダニエル

CANADIAN CLUB

カナディアンクラブ

BALLANTINES FINEST

バランタイン・ファイネスト

SUNTORY OLD

サントリーオールド

SHOCHU ¥1,000

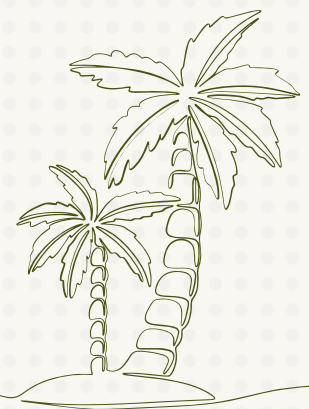
MATSURIKA JASMINE

茉莉花

ロック/ソーダ/水
ジンジャーエール/さんぴん茶

11:30 - 21:00

MENU



LIGHT MEALS



Green Salad
グリーンサラダ

GREEN SALAD ¥400
【LOCAL SALT DRESSING/CAESAR DRESSING】
グリーンサラダ
【マース（塩）ドレッシング/シーザードレッシング】

SALAD WITH SOFT BOILED EGG..... ¥500
【LOCAL SALT DRESSING/CAESAR DRESSING】
温玉サラダ
【マース（塩）ドレッシング/シーザードレッシング】

ORIGINAL SPICE CHICKEN CURRY ¥1,200
THIRDオリジナルスパイスチキンカレー

**HOME MADE HAMBURGER STEAK
ISHIGAKI MOROMI PORK..... ¥1,500**
石垣産もろみ豚の自家製ハンバーグ

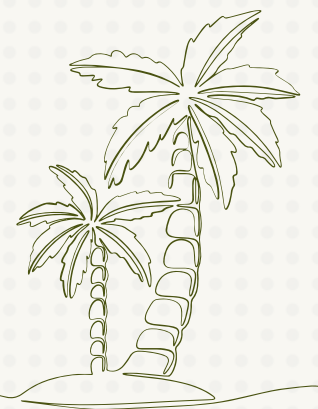
**PURPLE SWEET POTATO POTAGE
【HOT/ ICE 】 ¥500**
紅芋ポタージュ【ホット/アイス】



Ishigaki Pork, Homemade Hamburger Steak
石垣島産もろみ豚の自家製ハンバーグ

CAFE & BAR TIME 15:00 - LO 21:00

MENU



LIGHT MEALS



Cold Noodle
冷麺

COLD NOODLE ¥1,000
【WITH /WITHOUT KORIANDER】
冷麺【パクチーあり/パクチーなし】

YAEYAMA SOKI SOBA..... ¥1,000
八重山ソーキそば

CACIO E PEPE YAEYAMA SOBA NOODLE
..... ¥900
八重山そばのカチョエペペ

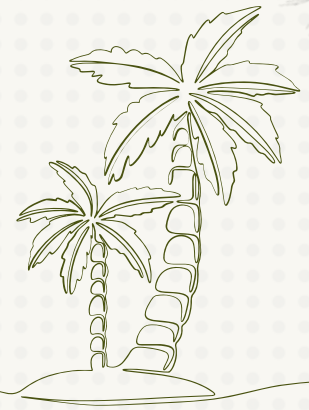
RICE【S,M,L】 ¥200, 300, 400
ライス単品【小、中、大】



Cacio e Pepe Yaeyama Soba Noodle
八重山そばのカチョエペペ

CAFE & BAR TIME 15:00 - LO 21:00

MENU



BAR SNACK



OKINAWAN TAPAS
沖縄タパス

OKINAWAN TAPAS ¥1,300

【ASSORTED,GOYA CHIPS,RED SWEET POTATO CHIPS,
MOZUKU,JIMAMI-TOFU,SEA GRAPES】

沖縄タパス【ゴーヤチップス、紅芋チップス、
もずく、ジーマミー豆腐、海ぶどう】

GOYA CHANPURU ¥600

【BITTER MELON STIR-FRIED WITH PORK, TOFU AND OTHER
VEGETABLES】

島野菜ゴーヤチャンプルー



Okinawan Pork Sausage
島豚ソーセージ

OKINAWAN PORK SAUSAGE LOCAL CHILI ¥600

島豚ソーセージ島唐辛子

OKINAWAN PORK SAUSAGE PLAIN ¥600

島豚ソーセージプレーン



Garlic Shrimps
桜エビと島唐辛子のガーリックシュリンプ

HOMEMADE CARTILAGE SOKI ¥700

自家製軟骨ソーキ

SWORDFISH PICKLED IN YUAN STYLE ¥700

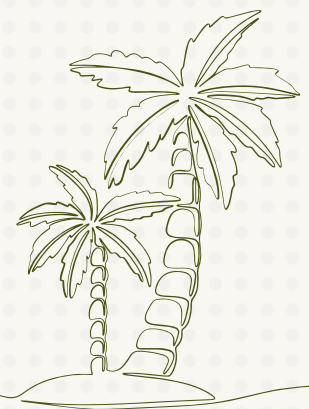
自家製 近海産メカジキの幽庵焼き

GARLIC SHRIMP..... ¥1,100

桜エビと島唐辛子のガーリックシュリンプ

CAFE & BAR TIME 17:00 - LO 21:00

MENU



BAR SNACK



Cod fritto Made with Orion Beer
オリオンビールを使用した真鱈のフリット

COD FRITTO MADE WITH ORION BEER ¥1,000

オリオンビールを使用した真鱈のフリット

CHEESE SET ¥1,000

【ASSORTED, PARMIGIANO REGGIANO, GORGONZOLA DOLCE, GRUYÈRES, CAMEMBERT】

チーズ【盛り合わせ/ パルミジャーノ・レッジャーノ、
ゴルゴンゾーラ・ドルチェ、 グリュイエール、 カマンベール】



Baguette Pizza Margherita with Local Mozzarella Cheese
バゲットピザ 島産モッツアレラのマルゲリータ

BAGUETTE PIZZA MARGHERITA WITH LOCAL MOZZARELLA CHEESE ¥600

バゲットピザ 島産モッツアレラのマルゲリータ

BAGUETTE PIZZA QUATTRO FORMAGGI WITH BROWN SUGAR HONEY ¥600

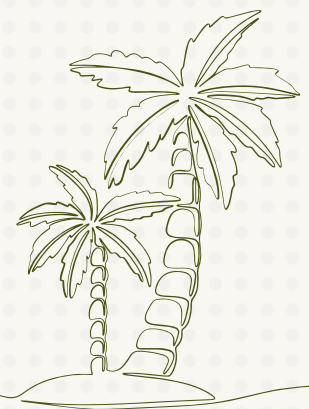
バゲットピザ クアトロ・フォルマッジ× 黒糖はちみつ

SUNDUBU SOUP WITH YUSHI TOFU ¥900

ゆし豆腐のスンドゥブチゲ

CAFE & BAR TIME 17:00 - LO 21:00

MENU



BAR SNACK



Tuna Ceviche from the Near Ocean
近海産マグロのセビーチェ

TUNA CEVICHE FROM THE NEAR OCEAN¥800 **【WITH /WITHOUT KORIANDER】**

近海産マグロのセビーチェ【パクチーあり/パクチーなし】

BABY BACK RIB **PINEAPPLE OR BBQ SAUCE ¥1300**

THIRD オリジナルベイビバックリブ

- 自家製パイナップルソース OR BBQソース-



Baby Back Rib
THIRD オリジナルベイビバックリブ

SPAM PASTE WITH CRACKER ¥500

ディップ スパムペースト

CRACKER ¥200

クラッカー（単品）

CURLY FRIED ¥600

カーリーフライ

MIX NUTS ¥500

ミックスナッツ

HOMEMADE PICKLED VEGETABLE ¥500

自家製ピクルス



Spam Paste with Cracker
ディップ スパムペースト

CAFE & BAR TIME 17:00 - LO 21:00

MENU



DESSERT



Homemade Jasmine Cheese Cake
自家製さんびん茶のチーズケーキ

HOMEMADE EUGLENA CHEESE CAKE ¥800

自家製ユーグレナのチーズケーキ

HOMEMADE JASMINE CHEESE CAKE ¥800

自家製さんびん茶のチーズケーキ

BLUESEAL VANILLA ICE CREAM ¥500

ブルーシール バニラアイスクリーム

BLUESEAL MANGO ICE CREAM..... ¥500

ブルーシール マンゴーアイスクリーム

BLUESEAL PURPLE POTATO ICE CREAM ¥500

ブルーシール 紅芋アイスクリーム

BLUESEAL RYUKYU TEA WARABI MOCHI ICE CREAM..... ¥500

ブルーシール 琉球紅茶わらび餅アイスクリーム



Blue Seal Ryukyu Tea Warabimochi
琉球黒糖わらびもちアイスクリーム

BROWN SUGAR AFO GUARD ¥600

黒糖アフォガード

SALT CARAMEL NUTS ICE CREAM ¥600

ソルティーキャラメルナッツアイスクリーム

CAFE & BAR TIME 15:00 - LO 21:00

LATE TIME MENU

DRINK

〈ALCOHOL〉

ORION BEER KAKU HIGHBALL

オリオンビール 角ハイボール

WATTA ACEROLA WATT PINEAPPLE

WATTA アセロラ WATTA パイナップル

RED WINE (PINOT NOIR)

赤ワイン (ピノ・ノワール)

WHITE WINE (CHARDONNAY)

白ワイン (シャルドネ)

〈NON-ALCOHOL〉

ORANGE JUICE

オレンジジュース

OOLONG TEA

烏龍茶

GRAPEFRUIT JUICE

グレープフルーツジュース

JASMINE TEA

さんぴん茶

PINEAPPLE JUICE

パイナップルジュース

GUAVA JUICE

グアバジュース

21:00 - 22:30

PRESENT MENU



LIGHT MEALS



Homemade Hamburger Steak
石垣島産もろみ豚の自家製ハンバーグ

HOME MADE HAMBURGER STEAK ISHIGAKI MOROMI PORK.....¥1,500

石垣産もろみ豚の自家製ハンバーグ

ORIGINAL SPICE CHICKEN CURRY..... ¥1,200

THIRDオリジナルスパイスチキンカレー



Cacio e Pepe Yaeyama Soba Noodle
八重山そばのカチョエペペ

CACIO E PEPE YAEYAMA SOBA NOODLE¥900

八重山そばのカチョエペペ

BAR SNACK



Baby Back Rib
THIRD オリジナルベイビバックリブ

BABY BACK RIB PINEAPPLE OR BBQ SAUCE ¥1,300

THIRD オリジナルベイビバックリブ

- 自家製パイナップルソース OR BBQソース-

GOYA CHANPURU ¥600

[BITTER MELON STIR-FRIED WITH PORK, TOFU AND OTHER
VEGETABLES]

島野菜ゴーヤチャンプルー

CURLY FRIED¥600

カーリーフライ

LIGHT MEALS 15:00 - LO 21:00 / BAR SNACKS 17:00- LO 21:00