



# スペシャル だんがい 断崖バーガー



セット ¥1,320 単品 ¥950

甌島が誇る200m級の断崖をイメージしたハンバーガーです。上甌島のきびなごをフリットに、下甌島のたかえびは白身魚と一緒にカツに。両島の名物を一度に楽しめます。食べ方は、ぎゅっと潰して思い切りがぶり！

## ミニ断崖バーガー

セット ¥980 単品 ¥680

「スペシャル断崖バーガー」からきびなごフリットを抜いて食べやすいミニサイズにしました。



## フィッシュバーガー

島獲れ！きびなごソース  
×白身魚フライ

セット ¥980 単品 ¥680



## チキン南蛮バーガー

鹿児島県産鶏肉  
×木立甘酢入り南蛮ダレ

セット ¥980 単品 ¥680



## ハンバーガー

お手製国産牛肉パテ  
×自家製ソース

セット ¥980 単品 ¥680

## Set menu

ハンバーガーのセットは

### ポテト&ドリンク付き！

ドリンクはすべてのメニューからお選びいただけます。 ※アルコールを除く

ポテト単品の  
注文も可能です！

単品ポテト盛り  
¥440



こしきの

## 塩から揚げ定食 ¥950

甌島の「甌風塩(そうふうえん)」をブレンドした塩が味の決め手！外はカラッと、中はジューシーな揚げ立てです。

チキン南蛮定食

¥950



漬けダレに甌島の「ヒラミネの木立甘酢」を使い、さっぱりと。国産鶏もも肉がジューシーです。

きびなご漬け丼

¥880



甌島の漁師さんが獲れたてを捌いて、漬けているから、ぷりっと新鮮！



釜玉うどん ¥680

こしき海洋深層水使用のかけつゆ。卵黄と混ぜて、召し上がれ。



かけうどん ¥680

さっぱり食べたい時に。トッピングはシンプルにネギと天かす、とり肉。



お子様ランチ ¥770

メインは国産牛肉の手作りハンバーガー。オレンジ or アップルジュース付。

made in  
Koshiki Island



島アロエソーダ

¥550

上甌島「ヒラミネファーム」のキダチアロエを使った「木立甘酢」の炭酸割りです。



木のスカッシュ

¥550

下甌島青瀬のだいたい果汁を使ったソーダ。甌島ではだいたいのことを「木の酢」と呼んでいます。



kitrus

¥550

橙+木立甘酢+こしき海洋深層水の塩を使用。島の素材とスパイスでつくったクラフトコーラ。

日光珈琲 × island company

島旅珈琲

最後の一口までおいしく楽しめるようにブレンドしたオリジナルコーヒーです。



コシキブレンド (Hot) ¥460

水出しアイスコーヒー ¥550



紅茶 (アイス・ホット)	¥480
カフェオレ (アイス)	¥550
カフェラテ (ホット)	¥550

アップルジュース	¥440
オレンジジュース	¥440
コーラ	¥440
ジンジャエール	¥440

甌島アロエビール (瓶)	¥880
クラフトビール 水曜日のネコ	¥800
クラフトビール よなよなエール	¥800
六代目百合 ロック・水・お湯割り	¥500
甌州 ロック・水・お湯割り	¥500



島旅ゼリーミルクラテ

島旅珈琲のコーヒーゼリー。ぶるぶる食感のゼリーと濃厚ミルクに、バニラアイスをトッピング!

¥780



きのすゼリーミルク

下甌島青瀬育ちの橙を、柑橘ゼリーにしました。ひんやり甘酸っぱい、夏におすすめのデザートです。

¥780

島旅  
ジェラート  
KOSHIKI SHIMA

シングル	¥480	ダブル	¥730
------	------	-----	------



うみしお

下甌島の手作り岩塩「こしきの塩」使用。ほんのり甘じょっぱい癖になる味。



きのすミルク

島では「木の酢」を呼ばれるだいたい(上甌島産)をミルクとあわせて。



豆乳

山下商店甌島本店のとうふと同じ九州産大豆「フクユタカ」の豆乳を使用。



濃厚バニラ

鹿児島県産の牛乳と濃厚な生クリームを使った王道のバニラ味。



情熱ドラゴン

上甌島産のドラゴンフルーツとパッションフルーツの酸味が爽やか。



アロエレモン

上甌島産のアロエとレモンを使って、さっぱりとした後味に仕上げました。



焼き芋

糖度30度を超える甌島産「紅はるか」の焼き芋がたっぷり。



桑茶

栄養豊富な桑の葉を使用。抹茶のようなコクと濃厚な口溶け。