



スペシャル
だんがい
断崖バーガー

セット ¥1,320 単品 ¥950

甑島が誇る200m級の断崖をイメージしたハンバーガーです。上甑島のきびなごをフリットに、下甑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 ¥950 単品 ¥650

「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 单品 ¥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

定食

白ごはんとお味噌汁、季節の副菜、小鉢付き



こしきの

塩から揚げ定食

¥950

甑島の「甑風塩(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 潬けダレに甑島の「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 甑島の漁師さんが獲れたてを捌いて、漬けているから、ぱりっと新鮮！



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、召し上がり。



かけうどん

¥680

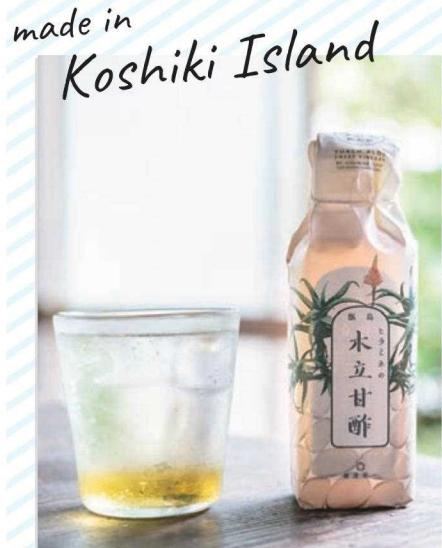
さっぱり食べたい時に。トッピングはシンプルにネギと天かす、とり肉。



お子様ランチ ¥770

メインは国産牛肉の手作りハンバーグ。オレンジ or アップルジュース付。

ドリンク



島アロエソーダ

¥550

上甑島「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

下甑島青瀬のだいだい果汁を使ったソーダ。甑島ではだいだいのことを「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。島の素材とスピスでつくったクラフトコーラ。

デザート



島旅ゼリーミルクラテ

島旅珈琲のコーヒーゼリー。ぷるぷ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

下甑島青瀬育ちの橙を、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

日光珈琲×island company

島旅珈琲



最後の一一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

甑島アロエビール (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

甑州 ロック・水・お湯割り ¥500

島旅 ジェラート

KOSHIKI SHIMA



うみしお

下甑島の手作り岩塩「こしきの塩」使用。
ほんのり甘じょっぱい癖になる味。



情熱ドラゴン

上甑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

上甑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度を超える甑島産「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。



豆乳

山下商店甑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。

