
COCKTAIL

– Original Cocktail –

Unique cocktails crafted with ingredients from Okinawa, exclusively by Ten-tin-
沖縄の素材を使用した、天-tin-オリジナルカクテル

- 『エスプレッソマティーニ』 Espresso Martini 2,090
エスプレッソ(沖縄市のポレポレの豆) 沖縄県産黒糖ウォッカ コーヒーリキュール シロップ
Espresso (made with beans from Polepole, a specialty coffee shop in Okinawa City),
Okinawan brown sugar vodka, coffee liqueur, syrup
— 濃厚なローストコーヒーの香りとクリーミーな口当たりが特徴注目度上昇中のカクテル
- 『天空のカフェラテ』 Heavens Sky Latte 1,980
ラム エスプレッソ ミルク
Rum, Espresso, Milk
— エスプレッソコーヒーにフォームドミルクを加えた温かいカクテル、沖縄ラムの香りと共に
- 『うちなーネグローニ』 Okinawan Negroni 2,090
ジン カンパリ スイートベルモット
Gin, Campari, Sweet Vermouth
— 沖縄県産のスパイスやハーブの香りを添えたベルモットを使用
甘くてほろ苦い、ドライで奥深い味わい
- 『ウシオーラセー』 Okinawan Matador 2,090
減圧蒸留泡盛 パイナップル ライム ブラッドオレンジ
Vacuum-distilled Awamori, Pineapple, Lime, Blood Orange
— 沖縄版闘牛士(マタドールカクテル)
テキーラの代わりに軽やかで柔らかな味わいの減圧蒸留泡盛を使用
- 『山原ハイボール』 Yambaru Awamori Soda 2,090
古宇利サトウキビロースト 減圧蒸留泡盛 ソーダ
Kouri Sugarcane Roast, Vacuum-distilled Awamori, Soda
— 古宇利島さ～た～家の畑で育ったサトウキビをローストして泡盛に浸漬した、
古宇利島の大地の恵みのハイボール
- 『ゴーヤーゴーヤー』 GoyaGoya 2,090
ゴーヤー 沖縄ホワイトラム ライム トニックウォーター
Goya, Okinawan White Rum, Lime, Tonic Water
— 沖縄県産ホワイトラムにローストゴーヤーのほろ苦い味わいがマッチした
沖縄ならではのラムトニック

『トラベリング』 Traveling

2,090

沖縄ホワイトラム パイナップル ビターズ トニックウォーター
Okinawan White Rum, Pineapple, Bitters, Tonic Water

— ラムとパイナップルにほろ苦いビターズを加えたトロピカルなラムトニック

『ハーブモヒート』 Herbal Mojito

2,090

ラム ハーブ スパイス ミント シュガー ソーダ
Rum, Herbs, Spices, Mint, Sugar, Soda

— ハーブとスパイスを加えたエキゾチックなモヒート

『エメラルドグリーンシー』 Emerald Green Sea

2,090

アフロディーテ ブルーキュラソー 勝山シークワサー
Aphrodite, Blue Curaçao, Shikuwasa (Okinawan lime)

— キラキラと舞うパウダーが入った柑橘の甘い香りのキュラソー×シークワサーの沖縄らしい一杯

— Standard Cocktail —

Various cocktails starting from 2,090 JPY
カクテル各種 2,090 円～

— Non-Alcoholic Cocktail —

Various non-alcoholic cocktails: 2,090 JPY each
ノンアルコールカクテル各種 2,090 円

B E E R

– Draft Beer –

『オリオンビール プレミアム』 Orion Beer Premium 1,540

『75 ビール クラフト ラガー』 75BEER CRAFT LAGER 1,650

– Bottle Beer –

『ヘリオス 島ビール』 HERIOS SHIMA BEER 1,540

– Non-Alcoholic Beer –

『オリオン サザンスター』 Orion SOUTHERN STAR 990

S A K E

『楽器正宗 純釀』 Gakki Masamune Junjo Glass 1,100
福島県/大木代吉本店/夢の香

『大七 箕輪門 純米大吟釀』 Daishichi Minowamon Junmaidaiginjo Glass 2,090
福島県/大七酒造/山田錦

『伯楽星 純米大吟釀 ひかり』 Hakurakusei Junmaidaiginjo Hikari Glass 4,400
宮城県/新澤醸造店/蔵の華

『黒龍 貴醸酒』 Kokuryu Glass 1,540
福井県/黒龍酒造/黒龍 純吟

『仙禽 グラン・ナチュラル』 Senkin Grand Nature Glass 2,750
栃木県/せんきん/仙禽 ナチュラル

SHOCHU

– Barley Shochu –

『二階堂 やつがい』 Nikaido Yatsugai	1,320
『百年の孤独』 Hyakunen no Kodoku	2,200

– Sweet Potato Shochu –

『イムゲ原酒』 Imuge	1,430
---------------	-------

– Awamori –

『龍古酒ブレンド』 Ryu Koshu Blend	1,980
『金丸 10 年古酒』 Kanemaru 10 years	1,430
『宮の華熟成古酒』 Miya no Hana	1,320
『主 5 年古酒』 Nushi 5 years	1,430
『今帰仁城』 Nakijinjo	1,540
『千年の響』 Sennen no Hibiki	1,320
『くら原酒 12 年(角)』 Kura Genshu 12 years	3,520
『かねやま 15 年』 Kaneyama 15 years	3,190

WHISKEY

『ロイヤルハウスホールド』 Royal Household	6,820
『バラントイン 17年 トリビュートリリース』 Ballantine's Tribute Release 17 years	2,420
『マッカラン ダブルカスク』 MACALLAN Double Cask	1,980
『グレンモーレンジィ 18年』 Glenmorangie 18 years	2,750
『カリラ 18年』 CAOL ILA 18 years	4,290
『オーヘントッシャン 12年』 AUCHHENTOSHAN 12 years	1,540
『タリスカー サージ』 TARISKER SURGE	2,310
『アマハガン ワールドモルト エディション No.3』 AMAHAGAN World Malt No.3	1,650
『新バスカー シングルポットスチル アイリッシュウイスキー』 The Busker Single Pot Still Irish Whiskey	1,540
『フォア ローゼズ プラチナ』 Four Roses Super Premium	1,980
『カナディアン クラブ ブラック ラベル』 Canadian Club BLACK	1,540
『カバラン シングルモルト』 Kavalan Single Malt	2,200
『くらザ ウイスキー ラムカスクフィニッシュ』 Kura The Whiskey Rum cask Finish	2,640
『沖縄アイランドブルー 8年』 Okinawa ISLAND BLUE 8 years	1,980

SPIRITS

- Gin -

『ヘンドリックス』 Hendrick's	1,540
『モンキー47』 Monkey 47	1,540
『サイレントプール』 Silent Pool Gin	1,540
『No.3 ベリー・ブラザーズ&ラッド』 No.3 Berry Brothers & Rudd	1,540

- Okinawan Rum -

『イエラム サンタマリア ゴールド』 Ierum Santa Maria Gold	1,540
『ティーダ アグリコール』 TEEDA Agricole	1,540
『ティーダ 21年』 TEEDA 21 years	6,820

- Vodka -

『グレイグース』 Grey Goose	1,540
『碧の海』 Ao no umi	1,540

- Tequila -

『エラドゥーラ プラタ』 Herradura Plata	1,540
------------------------------	-------

WINE

- Champagne -

『NV Premier Cru Extra Brut / Ponson』

Glass 2,200

ムニエ 70% シャルドネ 15% ピノ・ノワール 15%

- White Wine -

『2023 Sauvignon / Tramin』

Glass 1,540

Trentino-Alto-Adige, Italy

ソービニオンブラン 100%

Decanter (350ml) 3,300

『2022 Chardonnay Dutton Ranch / Dutton Goldfield』

Glass 2,420

California, America

シャルドネ 100%

Decanter (350ml) 6,050

- Red Wine -

『2021 Freakshow Cabernet Sauvignon / Michael David』

Glass 1,540

California, America

カベルネ・ソーヴィニオン 80% プティ・シラー17% メルロー2% カベルネ・フラン 1%

Decanter (350ml) 4,400

『2021 Barbera d'Alba Trevigne / Domenico Clerico』

Glass 1,870

Piemonte, Italy

バルベーラ 100%

Decanter (350ml) 5,500

『2021 Merlot Napa Valley / Barlow』

Glass 2,970

California, America

メルロー100%

Decanter (350ml) 8,800

SOFTDRINK

『マンゴージュース』	Mango Juice	1,320
『グアバジュース』	Guava Juice	1,320
『パイナップルジュース』	Pineapple Juice	1,320
『コカ・コーラ』	Coca Cola	1,100
『ジンジャーエール』	Ginger Ale	1,100
『クランベリージュース』	Cranberry Juice	1,100
『トニックウォーター』	Tonic Water	1,100

FOOD

– Appetizer –

- 『フリーズドライフルーツ』 Freeze-Dried Fruit 1,650
— 沖縄のフルーツをフリーズドライに仕上げています
- 『ちょこちょこチョコレート』 Assorted Chocolate 1,980
— 各産地のカカオ豆と県産サトウキビで作った、チョコレート専門店のチョコレート TIMELESS CHOCOLATE を 1 口ずつ盛り合わせました
- 『ドライフルーツバター』 Dried Fruit Butter 1,980
— ドライフルーツを混ぜたバターと今帰仁のパン屋「むぎ畑」のバケットと共に

– 金城アグー豚 –

Okinawa's native pig 'Agu' from a butcher shop in Nakijin Village. It has little fat and a light, delicate flavor.
今帰仁村にある無投薬養豚の沖縄在来豚アグー。脂肪が少なくあっさりとした味わい

- 『金城アグー豚のハム』 Kinjo Agu Pork Ham 2,200
- 『金城アグー豚のソーセージ盛り合わせ』 Kinjo Agu Pork Sausage 2,200
— ソーセージとスパイスで香り付けしたブラッドソーセージ
- 『金城アグー豚のチラガー』 Kinjo Agu Pork Skin Face 660
— チラガーは豚の顔の皮のこと。コリコリとした食感が特徴で、コラーゲンが豊富

– Pizza –

From the specialty pizzeria "CRAZY PIZZA" in Tokyo. 20 cm in diameter.
東京にあるピザ専門店「CRAZY PIZZA」のピザ。サイズは直径約 20cm

- 『マルゲリータ』 Margherita 2,200
— 塩味を抑えたオリジナルのピザ生地とトマトソースとモッツァレラのベストなバランスを極めたピザ
- 『しらす』 Whitebait 2,420
— 和歌山県から取り寄せた「山利のしらす」を生地が見えない程たっぷりのせたピザ

『クワトロフォルマッジ』 Quattro Formaggi

2,640

- イタリアチーズ4種(モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノ)のピザはちみつと共に

— Meal —

『季節のカレー』 Seasonal Curry

2,640

- ラ・ボンバンス古宇利島のシェフが作る旬食材を溶けるまで煮込んだカレー
※23:00~23:30のみ注文可能