

# COCKTAIL

Frozen



## デイクラブダイキリ

¥1,800

サンベアシグネチャーカクテル

地元宮古島ラムを使った、キンキンに冷たいフローズンダイキリでゆったりリラックス。

SUNBEAR DAYCLUB に来たらぜひ飲んでほしい一杯！冷たくて、爽やかで、とびきり美味しい。

### Day Club Daiquiri

A SUNBEAR Signature.

Relax properly with a nice cold glass of frozen daiquiri made with local Miyakojima Rum. A must have at the SUNBEAR DAYCLUB! Cold, Refreshing, and tasty.

Frozen



## デイクラブマルガリータ

¥2,200

もうひとつのサンベアシグネチャー

プレミアムなドンフリオテキーラを使い、宮古島で一番のデイクラブでメキシコの魅力を存分に楽しめる一杯。冷たくて、爽やか。サルー！

### Day Club Margarita

Another SUNBEAR Signature.

Made with Premium Don Julio Tequila, you can enjoy the best of Mexico at the best DAYCLUB in Miyakojima. Cold, Refreshing, Salut!

Frozen



## ピニャ ピニャ コラーダ

¥2,500

ピニャは1杯だけじゃもったいない。2杯いっちゃおう！

プレミアムなドンフリオテキーラに、ココナッツとパイナップルを合わせたリゾート定番の一杯。軽やかで、クリーミーで、フルーティー。

### Piña Piña Colada

Why stop at one Piña when you can have two?

This resort classic is made with Premium Don Julio Tequila, Coconut, and Pineapple! Light, Creamy, and Fruity.

THE ACT OF  
DOING NOTHING



## ザ ベア アバイズ

¥1,800

ベアは流れに身をまかせる。リラックスして、チルして、思いきり楽しもう！  
ホワイトルシアンをトロピカルにアレンジした一杯。プレミアムウォッカと、  
自家製の地元泡盛コーヒークールで仕上げました。

### The Bear Abides

The Bear goes with the flow. Relax, Chill, and have some Fun!  
This tropical twist on the White Russian is made with  
Premium Vodka and a Homemade Local Awamori Coffee Liqueur.



## ベアリー アウェイク

¥2,500

サンベアはよく働くけど、遊ぶときはもっと全力。そんな彼のお気に入りの一杯がこのカクテル！  
セイボリー系の定番、ブラッディメアリーをサンベア流にツイスト。  
サンベア特製ミックスで仕上げた、宮古島スタイルのシティクラシックをどうぞ。

### Bearly Awake

The SUNBEAR works hard, but parties harder. His go-to drink to  
get his day started is this! A twist on a savory classic, the Bloody Mary.  
Made with SUNBEAR's original mix, enjoy a Miyakojima twist on a city classic!

## ティーダ ミント ベア

¥2,500

モヒートよりアイコンニックなカクテルってある？ サンベア流は、テキーラと自家製  
ジンジャーシロップで仕上げた特別バージョン。一口ごとに太陽を感じる爽やかな一杯！

### Tiida Mint Bear

Can you think of a more iconic cocktail than a Mojito?  
Try the SUNBEAR's version made with Tequila Homemade Ginger Syrup!  
You will feel the Sun with every sip!



## スパイシー ベアガリータ

¥2,500

多くのクマは辛いものがあまり得意じゃない。でもサンベアは、普通のクマとはちょっと違う。  
宮古島の島唐辛子をほんのり効かせた、スパイシーなアクセントのマルガリータ。

### Spicy Beargarita

Most bears are not fond of spicy things. But the SUNBEAR is not like most bears.  
An elevated margarita with a slight kick from Local Miyakojima Chili Peppers.  
Not recommended for Bears afraid of spice.





# SUNBEAR

## パロマイオソ

¥2,800

パロマは、サンベアが大好きなカクテルのひとつ。そしてメキシコから来た、サンベアの仲良しの友だちでもあります。メキシコ定番の一杯に、宮古島らしいトロピカルなフレーバーをプラス。南国フルーツが好きな方にぴったりのカクテルです。

## Paloma y Oso

The Paloma Cocktails, is one of SUNBEAR's Favorite Cocktails.

It is also one of SUNBEAR's close friends from Mexico.

A Mexican staple with Miyakojima Flavors. Made for fans of Tropical Fruits!

## ウルサ

¥2,800

ビーチでのんびり過ごし、プールサイドでチルして、太陽をたっぷり浴びた一日の終わり。そろそろサンベアも、今夜はおやすみモード。ココナッツをインフュージョンしたウイスキーで作る、サンベア流マンハッタン。夜を締めくくる前の、ゆったり楽しむ一杯です。

## Ursa

After a long day lounging on the Beach, Chilling by the Pool, and soaking up the sun, the Bear is almost ready to call it a night. A Manhattan made with Coconut infused Whisky. A Nice Cocktail before turning in for the night.

## Mocktail



## アグア デ ハマイカ

¥1,500

チルしたいときにぴったりの一杯。お酒なしでも楽しめる、トロピカルなリラクسدリンク。香り高いハイビスカスティとパッションフルーツで作る、SUNBEAR DAYCLUBのアグアデハマイカ。宮古島のエッセンスを加えたメキシコのクラシックです。

## Agua de Jamaica

For when you just want to Chill. No need for Booze, just some nice easy Tropical Vibes. The SUNBEAR DAYCLUB's Agua de Jamaica is the Drink for you. Made with Fragrant Hibiscus Tea, and some beautiful Passionfruit. Enjoy this Mexican Classic with some Miyakojima Love.

## Mocktail



## レイジー ベア コラーダ

¥1,700

みんなだけが楽しむなんて、ずるいよね？ アルコールを使わないリゾート定番の一杯。お酒を飲まなくても、気軽に楽しめるピニャコラーダです。

## Lazy Bear Colada

Why should everyone else have all the fun? A Resort Classic made without any Alcohol! Enjoy this version of a Piña Colada without the pressure to consume spirits!

## DRAFT BEER

オリオン ザ プレミアム ビール  
Orion The Premium Beer

¥1,600

アサヒ スーパードライ  
Asahi Super Dry

¥1,500

## BOTTLE BEER

カネヒデクラフトブルワリー IPA  
KANEHIDE CRAFT BREWERY IPA

¥2,200

コロナビール  
Corona Beer

¥1,800

オリオンクリアフリー  
Orion Clear Free (Non-alcoholic)

¥1,300

## WHISKY (30ml)

I.W. ハーパー ゴールドメダル  
I.W. Harper Gold Medal

¥2,000

ロウ&コー アイリッシュウイスキー  
Roe & Co Irish Whisky

¥2,200

ジョニーウォーカー ゴールドラベル リザーブ  
Johnnie Walker Gold Label Reserve

¥2,300

## SINGLE MALT (30ml)

ラガヴーリン 8 年  
Lagavulin, Aged 8years

¥2,500

サントリー 白州  
Suntory Hakushu, NV

¥2,800

モートラック 12 年  
Mortlach, Aged 12years

¥3,000

## SHOCHU (45ml)

The SG Shochu (米、芋、麦)  
The SG Shochu (Rice, Sweet Potato, Barley)

¥2,300

## MIYAKOJIMA AWAMORI (60ml)

宮の華酒造 豊見親 30 度古酒  
Tuyumya 30 (Miyanohana)

¥1,500

ゆら 25 度  
Yura 25°

¥2,000



## GIN (45ml)

ミヤコジン  
Miyako Gin

¥2,000

タンカレー ナンバーテン  
Tanqueray No.TEN

¥2,200

SUNBEAR

## RUM (45ml)

ミヤコラム マクガン  
Miyakojima Rum MAKUGAN

¥1,900

ロン サカパ 23 年  
Ron Zacapa, Aged 23 years

¥2,500

## TEQUILA (45ml)

クエルボ 1800 レポサド  
José Cuervo 1800 Reposado

¥2,200

エラドゥーラ プラタ  
Herradura Plata

¥2,300

パトロン シルバー  
Patrón Silver

¥2,500

ドン フリオ アネホ  
Don Julio Añejo

¥3,300



## COFFEE

コーヒー (ホット、アイス)  
Coffee (Hot / Iced)

¥1,200

カフェラテ (ホット、アイス)  
Café Latte (Hot / Iced)

¥1,300

## SOFT DRINKS

コカ・コーラ、コカ・コーラ ゼロ、ジンジャーエール  
Coca Cola, Coca Cola Zero, Ginger Ale

¥1,300

## JUICE

アップル、グアバ、マンゴー、オレンジ、パッションフルーツ、パイナップル  
Apple, Guava, Mango, Orange, Passion, Pineapple

¥1,300

## MINERAL WATER

アクアパナ 1,000ml (スティル)  
Acqua Panna (Still)

¥1,500

サンペレグリノ 1,000ml (スパークリング)  
San Pellegrino (Sparkling)

¥1,500

# WINE BY THE GLASS

## BUBBLE

- トレヴィーゾ プロセッコ ブリュット セレナ、ワインズ  
Treviso Prosecco Brut, Serena Wines (Veneto / Italy) ¥1,400
- リースリング ゼクト ブリュット、シュロスフォルラーツ  
Riesling Sekt Brut, Schloss Vollrads (Rheingau / Germany) ¥2,700
- モエエシャンドン ブリュット アンペリアル  
Moët & Chandon Brut Impérial (Champagne / France) ¥3,500

## WHITE

- ワインメーカーズノート バッチ102  
Winemakers Notes Batch 102 Semillon,  
Sauvignon Blanc (South Eastern / Australia) ¥1,400
- アシルティコザノース、キリヤーニ  
Assyrtiko The North, Kir-Yianni (Amyndeon / Greece) ¥1,900
- ケーキブレッド ベイクストーン セラーズ シャルドネ  
Cakebread Bakestone Cellars Chardonnay (California / U.S.A.) ¥2,500

## RED

- ワインメーカーズノート バッチ104  
Winemakers Notes Batch 104 Cabernet Sauvignon  
(South Eastern / Australia) ¥1,400
- テネリフェ アシエンダラスカニヤス リスタン ネグロ  
Tenerife Hacienda Las Cañas Listan Negro (Islas Canarias / Spain) ¥2,400
- キャンティクラシコ、バディアアコルティブオーノ  
Chianti Classico, Badia a Coltibuono (Tuscany / Italy) ¥2,700

## ROSÉ & ORANGE

- アルゲロロザート アラゴスタ ロゼ、サンタマリアラパルマ  
Alghero Rosato Aragosta Rosé, Santa Maria La Palma (Sardinia / Italy) ¥1,500
- ローガンワインズ クレメンティン ピノ グリ  
Logan Wines Clementine Pinot Gris (New South Wales / Australia) ¥1,600



# FOOD 11:30 – 21:00 (L/O)

宮古島産マンゴーのフレッシュワカモレ ¥ 2,800  
**Fresh Miyakojima Mango Guacamole**

宮古島産マグロとシーフードのセビーチェ チポトレソース ¥ 3,800  
**Miyakojima Tuna and Seafood Ceviche with Chipotle Sauce**

海老と沖縄県産キノコのメキシコ産唐辛子アヒージョ ¥ 3,600  
**Mexican Chili Ajillo with Shrimp and Okinawan Mushroom**

BBQ ビーフナチョス、自家製リコッタチーズ ¥ 3,800  
**BBQ Beef Nachos with Homemade Ricotta Cheese**

チーズケサディーヤ 宮古島産はちみつとパイナップルコンフィ ¥ 3,200  
**Cheese Quesadilla with Miyakojima Honey and Pineapple Confit**

エローテ (メキシカンスタイルグリルドコーン) ¥ 1,800  
**Elote (Mexican Style Grilled Corn)**

メキシカンチョリソー ¥ 2,800  
**Mexican Chorizo**

島唐辛子のメキシカンホットウィング ¥ 2,800  
**Mexican Hot Wings with Island Chili Pepper**

宮古島産牛のチリコンカルネ ¥ 3,800  
**Chili Con Carne with Miyakojima Beef**

フレンチフライ 雪塩フレーバーソルト又はレッドホット ¥ 1,500  
**French Fries – Yukishio Flavored Salt or Red Hot**

アイランドトリオタコス ¥ 2,800  
 ワカモレ、ラタトゥイユ、スパイスアイランド豆腐 (ヴィーガン)  
**Island Trio Tacos Guacamole, Ratatouille & Spiced Tofu (Vegan)**

タコス (コーントルティーヤ) 下記の具材から 3ピース / 3 Pieces ¥ 2,600  
**Tacos – Corn Tortillas Choice of fillings from** 5ピース / 5 Pieces ¥ 4,200  
**the list below**  
**3 Pieces / 5 Pieces Choice of fillings from the list below.**

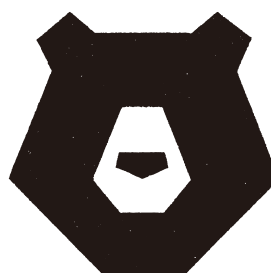
沖縄県産ハーブチキン、あぐー豚のカルニータス、BBQビーフ、  
 スパイシーシュリンプ、宮古島産牛のチリコンカルネ ¥ 4,800  
**Okinawan Herb Chicken, Agu Pork Carnitas, BBQ Beef,**  
**Spicy Shrimp, Miyakojima Beef Chili Con Carne**

ファフィータ (トルティーヤ付き) ¥ 4,800  
**Fajitas (Served with Tortillas)**  
 宮古島産牛 ¥ 4,200  
**Miyakojima Beef**

あぐー豚 ¥ 4,200  
**Agu Pork**

沖縄県産メカジキ ¥ 3,800  
**Okinawan Swordfish**

沖縄県産牛 100% THE MA - SANS バーガー ¥ 4,000  
**THE MA - SANS Burger – 100% Okinawan Beef**



# DESSERT

島素材のジェラート お好みのフレーバーをお選びください

Per Scoop ¥800

島バナナガトーショコラ、宮古イチゴのショートケーキ、  
宮古マンゴーのタルト、宮古島産はちみつベイクドチーズケーキ、  
多良間黒糖プリン

Local Ingredients Gelato Choice of Flavor

Island Banana Chocolate Cake, Miyako Strawberry Shortcake,  
Miyako Mango Tart Miyako Honey Baked Cheesecake,  
Tarama Brown Sugar Pudding

チェロス カソナード シナモン

¥1,500

Churros with Cassonade and Cinnamon

旬のフルーツ

¥3,500

Seasonal Fruits

