

COCKTAIL

Frozen



デイクラブダイキリ

¥1,950

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

¥2,350

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

¥2,650

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



17:00以降は、お一人様あたり1,000円のカバーチャージを頂戴いたします。

Please note that a cover charge of ¥1,000 per person will be applied after 5:00 PM.

メニューの表示金額は全て日本円で表示されており、表示金額には10%の税金と15%のサービス料が含まれています。
All prices are quoted in Japanese Yen, and price inclusive of 10% taxes and 15% service charges.

ザ ベア アバイズ

¥1,950

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リキュ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.



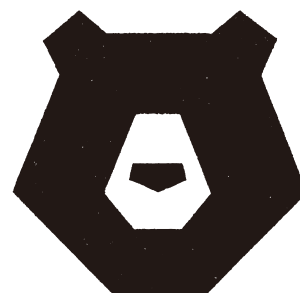
ティーダ ミント ベア

¥2,650

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

¥2,650

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

¥2,950

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

¥2,950

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

¥1,650

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、トロピカルなリラク্সドリンク。香り高いハイビスカスティー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

¥1,850

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ドラフトビール
Orion The Premium Draft Beer

¥1,750

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

エビス
Yebisu

¥1,500

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

¥1,300

BOURBON WHISKEY(30ml)

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

¥1,900

ジャックダニエル
Jack Daniel

¥1,900

ブレット バーボン
Bulleit Bourbon

¥2,000

メーカーズマーク
Makers Mark

¥2,000

ウッドフォードリザーブ
Woodford Reserve

¥2,300

I.W. ハーパーゴールドメダル 12 年
I.W. Happer Gold Medal 12Y

¥3,000

THE
ACT OF
DOING
NOTHING



SCOTCH WHISKY (30ml)

シングルトン ダフタウン12年
Singleton Dufftown, Aged 12Y

¥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

ジョニーウォーカー グリーンラベル15年
Johnnie Walker Green Label, Aged 15Y

¥2,300

ジョニーウォーカー 18年
Johnnie Walker, Aged 18Y

¥3,300

ラガヴァリン 8年
Lagavulin, Aged 8years

¥2,500

ラガヴァリン12年
Lagavulin, Aged 12Y

¥6,300



JAPANESE WHISKY (30ml)

山崎
Yamazaki

¥2,800

SHOCHU (45ml)

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

¥2,300

MIYAKOJIMA AWAMORI (60ml)

ゆら 25度
Yura 25°

¥1,500

多良川酒造 久遠 35度古酒
Kuon 35 (Taragawa)

¥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

ボンベイサファイヤ
Bombay Sapphire

¥2,200

季の美 京都ドライジン
Kinobi Kyoto Dry Gin

¥2,300

ゴードン ドライジン
Gordons Dry Gin

¥2,500

ヘンドリックス ジン
Hendricks Gin

¥3,300



RUM (45ml)

ミヤコラム マクガン
Miyakojima Rum MAKUGAN

¥1,900

バカルディ ホワイト
Bacardi White

¥1,900

キャプテンモルガン スパイスド ラム
Captain Morgan Spiced Rum

¥2,000

アブルトン エステート シグニチャー
Appleton Estate Signature

¥2,000

ロン サカパ 23 年
Ron Zacapa, Aged 23 years

¥2,500

ロン サカパ X.O.
Ron Zacapa X.O.

¥4,200

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 レポサド
Don Julio Reposado

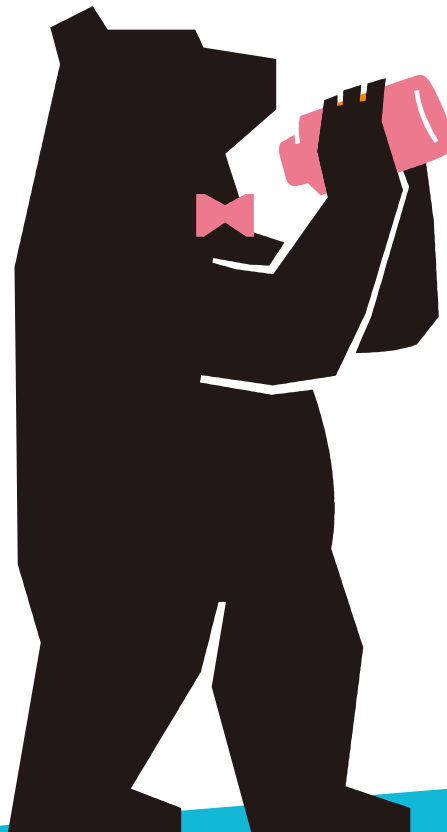
¥2,500

ドン フリオ アネホ
Don Julio Añejo

¥3,300

ドン フリオ 1942
Don Julio 1942

¥6,300



S U N B E A R

COFFEE

コーヒー (ホット、アイス)
Coffee (Hot / Iced)

¥1,400

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

¥1,500

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)

¥1,800

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

¥1,800



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
イエリング ステーション ヴィラージュ シラーズ Yering Station Village Shiraz (Yarra Valley / Australia)	¥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

コート ドゥ プロヴァンス ロゼ エム ドゥ ミニユティー、シャトー ミニユティー Côtes de Provence Rosé M de Minuty, Château Minuty (Provence/France)	¥1,450
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

宮古島産マンゴーのフレッシュワカモレ ¥ 3,000
Fresh Miyakojima Mango Guacamole

海老と沖縄県産キノコのメキシコ産唐辛子アヒージョ ¥ 3,800
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 ¥ 4,000
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 ¥ 3,400
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) ¥ 2,000
Elote (Mexican Style Grilled Corn)

メキシカンチョリソー ¥ 3,000
Mexican Chorizo

島唐辛子のメキシカンホットウィング ¥ 3,000
Mexican Hot Wings with Island Chili Pepper

宮古島産牛のチリコンカルネ ¥ 4,000
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 ¥ 1,700
French Fries - Yukishio Flavored Salt or Red Hot

アイランドトリオタコス ¥ 3,000
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 ¥ 2,800
Tacos - Corn Tortillas Choice of fillings from 5ピース / 5 Pieces ¥ 4,400
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
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) ¥ 5,000
Fajitas (Served with Tortillas)
宮古島産牛
Miyakojima Beef

沖縄県産牛 100% THE MA-SANS バーガー ¥ 4,200
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 ¥1,000

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

¥1,700

Churros with Cassonade and Cinnamon

