

MENU



SMØRREBRØD

スモーブローとはデンマークの伝統的なオープンサンドウィッチです。
島豆腐を使ったワカモレや石垣近海で捕れた自家製ツナなどを使用しています。
THIRD でしか味わえない優雅な朝食をお楽しみください。



**GUACAMOLE × SHRIMP
× AURORA SAUCE**

ワカモレ×エビ×オーロラソース



**JAMÓN SERRANO×PARMIGIANO
REGGIANO×POACHED EGG**

ハモンセラノー×パルミジャーノ・
レッジャーノ×ポーチドエッグ



**TONNAT×TOMATO
×ARUGULA**

トンナート×トマト×ルッコラ



**SALMON×PISTACHIO
×PINEAPPLE CREAM**

サーモン×ピスタチオ×パインクリーム



**TROPICAL MANGO
×BERRY**

マンゴー×ベリー×トロピカル

A LA CARTE ¥1,000

SMØRREBRØD SET

スモーブロー・セット (サラダ・アサイー・ソフトドリンク付き)

SET PRICE ¥1,800

BREAKFAST TIME 6:30 - LO 9:30

MENU



TOAST



Butter Toast with Euglena
and Brown Sugar
ユーグレナと黒糖のバタートースト

BUTTER TOAST

バタートースト

BUTTER TOAST WITH EUGLENA AND BROWN SUGAR

ユーグレナと黒糖のバタートースト

CHEESE TOAST

チーズトースト

PINEAPPLE JAM TOAST

パインジャムトースト

A LA CARTE ¥ 600

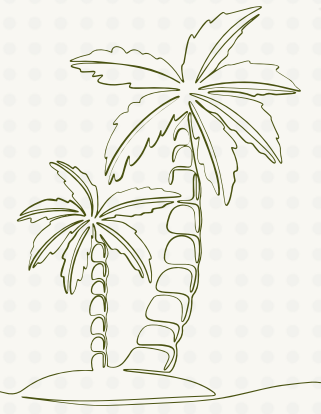
TOAST SET

トーストセット (サラダ・アサイー・ソフトドリンク付き)

SET PRICE ¥1,400

BREAKFAST TIME 6:30 - LO 9:30

MENU



CURRY



Morning Curry with Local Ancient Rice
黒紫米使用 朝カレー

MORNING CURRY WITH LOCAL ANCIENT RICE
..... ¥800

黒紫米使用 朝カレー

MORNING CURRY SET ¥1,600

黒紫米の朝カレーセット

(サラダ・アサイー・ソフトドリンク付き)

SIDE MENU



Grilled Spam Rice Ball
焼きスパムおにぎり

GRILLED SPAM RICE BALL ¥600

焼きスパムおにぎり

GREEN SALAD ¥400

【Local salt dressing/Caesar dressing】

グリーンサラダ

【マース（塩）ドレッシング/シーザードレッシング】

ACAI YOGURT ¥500

アサイーヨーグルト

ASSORTED 3 KINDS OF FRUITS ¥500

フルーツ3種盛（パイナップル・オレンジ・バナナ）

BREAKFAST TIME 6:30 - 9:30

MENU



KIDS MENU

JAPANESE CURRY

甘口カレー

YAEYAMA NOODLE

キッズ八重山そば

ALL ¥500



Kids Plate
キッズプレート

KIDS PLATE

キッズプレート

ALL ¥800

KIDS SOFT DRINK

ORANGE

オレンジ

PINEAPPLE

パイナップル

SHEKWASHA

シークワサー

JASMINE TEA

さんぴん茶

COCO・COLA

コカ・コーラ

ICE MILK

アイスマルク

ALL ¥400

DRINK MENU

SOFT DRINK ¥500

ORANGE
オレンジ

GRAPEFRUIT
グレープフルーツ

PINEAPPLE
パイナップル

SHIKUWASA
シークワーサー

GUAVA
グアバ

JASMINE TEA
さんぴん茶

OOLONG TEA
烏龍茶

GINGER ALE
ジンジャーエール

COKE
コカ・コーラ

MILK HOT/COLD
ミルク (ホット/アイス)

COFFEE ¥500

COFFEE HOT/COLD
コーヒー (ホット/アイス)

CAPPUCCINO HOT/COLD
カプチーノ (ホット/アイス)

CAFE AU LAIT HOT/COLD
カフェオレ (ホット/アイス)

ESPRESSO
エスプレッソ

TEA ¥500

CLASSIC TEA HOT/COLD
クラシックティー (ホット/アイス)

ROOIBOS TEA HOT/COLD
ルイボスティー (ホット/アイス)

HOT GREEN TEA
緑茶 (ホット)

HOT HIBISCUS TEA
ハイビスカスティー (ホット)

HOT SHELL GINGER TEA
月桃紅茶 (ホット)

DRINK MENU



NON-ALCOHOL COCKTAIL ¥800

HOMEMADE LEMONADE WATER /SODA

ローズマリー風味の自家製レモネード
(水/ソーダ)

MILNADE

自家製ミルネード

HOMEMADE PINEAPPLE VINEGAR WATER /SODA

自家製パインビネガー (水/ソーダ)

PURPLE SWEET POTATO SOY LATTE

紅芋のソイラテ

EUGLENA SOY TEA

ユーグレナソイティー

6:30 - 11:30

LUNCH MENU

FOOD



HOMEMADE MEAT MISO MAZESOBA ¥1200
自家製肉味噌まぜそば



YAEYAMA SOKI SOBA..... ¥1,000
自家製八重山ソーキそば



**TOM YUM GOONG STYLE SOBA
WITH SAKURA SHRIMP FLAVOR..... ¥1200**
桜エビ香る自家製トムヤムクン風そば



DESSERT



HOMEMADE JASMINE CHEESE CAKE ¥800
自家製さんぴん茶のチーズケーキ



LUNCH TIME 12:00 - LO 13:30

DRINK MENU

SOFT DRINK ¥500

ORANGE
オレンジ

GRAPEFRUIT
グレープフルーツ

PINEAPPLE
パイナップル

SHIKUWASA
シークワーサー

GUAVA
グアバ

JASMINE TEA
さんぴん茶

OOLONG TEA
烏龍茶

GINGER ALE
ジンジャーエール

COKE
コカ・コーラ

MILK HOT/COLD
ミルク (ホット/アイス)

COFFEE ¥500

COFFEE HOT/COLD
コーヒー (ホット/アイス)

CAPPUCCINO HOT/COLD
カプチーノ (ホット/アイス)

CAFE AU LAIT HOT/COLD
カフェオレ (ホット/アイス)

ESPRESSO
エスプレッソ

TEA ¥500

CLASSIC TEA HOT/COLD
クラシックティー (ホット/アイス)

ROOIBOS TEA HOT/COLD
ルイボスティー (ホット/アイス)

HOT GREEN TEA
緑茶 (ホット)

HOT HIBISCUS TEA
ハイビスカスティー (ホット)

HOT SHELL GINGER TEA
月桃紅茶 (ホット)

11:30 - 21:00

DRINK MENU



NON-ALCOHOL COCKTAIL ¥800

ORIGINAL LEMONADE WATER /SODA

自家製レモネード
(水/ソーダ)

MILNADE

自家製ミルネード

BLUE SODA

ブルースカッシュ

PINEAPPLE MOJITO

パインモヒート

BLUE MOJITO

ブルーモヒート

MILKY PINEAPPLE

ミルキーパイン

BANANA SMOOTHIE

バナナスムージー

PINEAPPLE VINEGAR WATER /SODA

自家製パインビネガー (水/ソーダ)

PURPLE SWEET POTATO SOY LATTE

紅芋のソイラテ

EUGLENA SOY TEA

ユーグレナソイティー

NON-ALCOHOL WINE ¥1,000

NON-ALCOHOLIC HOMEMADE CITRUS WINE

自家製 ノンアルシトラスワイン

11:30 - 21:00

DRINK MENU

BEER

ORION CLEAR FREE ¥600

オリオン・クリアフリー

ORION DRAFT BEER ¥1,000

オリオン・ザ・ドラフト

SHANDY GAFF ¥1,000

シャンディーガフ

BEER SPRITZER ¥1,000

ビアスプリッツァ

AWAMORI ¥1,000

SEIFUKU

請福

SEIFUKU SHEKWASHA

請福 シークワサー

YAESEN

八重泉

SEIFUKU UME

請福 梅

TAMANOTSUYU

玉の露

SEIFUKU YUZU

請福 ゆず

OMOTO

於茂登

ロック/ソーダ
ジンジャーエール/水

11:30 - 21:00

DRINK MENU

ORIGINAL SPIRITS@THIRD

¥1,000

THIRDオリジナル漬け酒

GIN WITH CITRUS AND MINT

シトラスミントのジン

BRANDY WITH BAKED APPLE

焼きリンゴのブランデー

AWAMORI WITH ROASTED PINEAPPLE

焦がしパインの泡盛

AWAMORI WITH COFFEE AND BROWN SUGAR

沖縄焙煎コーヒーと黒糖の泡盛

RUM WITH SHELL GINGER AND SPICES

月桃紅茶とスパイスのラム

VODKA WITH JAPANESE BASIL AND ISLAND CHILI PEPPER

青シソと島とうがらしのウォッカ

ロック/ソーダ/水
ジンジャーエール/ミルク

11:30 - 21:00

DRINK MENU



WHITE WINE ¥1,000

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD CHARDONNAY
 Baron・フィリップ・ド・ロスチャイルド・シャルドネ

SARTORI SOAVE CLASSICO
 サルトーリ・ソアーヴェ・クラシッコ

RED WINE ¥1,000

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD PINOT NOIR
 Baronフィリップス・ド・ロスチャイルド ピノ・ノワール

HIDDEN PEARL SHIRAZ CABERNET MERLOT
 ヒドゥン・パール・シラーズ カベルネ・メルロー

SPARKLING WINE ¥1,000

MONSTSARA CAVA BRUT
 モンサラ・カヴァ・ブリュット

MONTSARA CAVA BRUT ROSE
 モンサラ・カヴァ・ブリュット・ロゼ

11:30 - 21:00

DRINK MENU



WINE COCKTAIL ¥1,000

ISHIGAKI BLUE

イシガキ・ブルー

KITTY

キティ

KALIMMOTXO

カリモチョ

OPERATOR

オペレーター

SPRITZER

スピリッツァ

MIMOSA

ミモザ

CALPIS WINE

おとなのカルピスワイン

DRINK MENU



COCKTAIL

¥1,000

NINJA TURTLE
ニンジャ・タートル

GINTONIC
ジントニック

SALTY DOG
ソルティードッグ

RUM COKE
ラムコーク

MOJITO
モヒート

TEQUILA SUNRISE
テキーラ・サンライズ

PASSOA ORANGE
パッサアオレンジ

MALIBU COKE
マリブコーク

MALIBU MILK
マリブミルク

PEACH MILK
ピーチミルク

FUZZY NAVEL
ファジーネーブル

MANGOYAN SODA
マンゴヤンソーダ

CASSIS OOLONG
カシスウーロン

CLASSIS ORANGE
カシスオレンジ

WHISKY ¥1,000

JAMESON
ジェムソン

JACK DANIEL
ジャックダニエル

CANADIAN CLUB
カナディアンクラブ

BALLANTINES FINEST
バラントイン・ファイネスト

SUNTORY OLD
サントリーオールド

SHOCHU ¥1,000

MATSURIKA JASMINE
茉莉花

ロック/ソーダ/水
ジンジャーエール/さんぴん茶

11:30 - 21:00

MENU



LIGHT MEALS



Green Salad
グリーンサラダ

GREEN SALAD ¥400
【LOCAL SALT DRESSING/CAESAR DRESSING】
グリーンサラダ
【マース（塩）ドレッシング/シーザードレッシング】

SALAD WITH SOFT BOILED EGG..... ¥500
【LOCAL SALT DRESSING/CAESAR DRESSING】
温玉サラダ
【マース（塩）ドレッシング/シーザードレッシング】

**ANHYDROUS CHICKEN CURRY
YANBARU CHICKEN ¥1,200**
山原地鶏の無水チキンカレー

**HOME MADE HAMBURG
ISHIGAKI BEEF & MOROMI PORK..... ¥1,500**
石垣牛&もろみ豚の自家製ハンバーグ

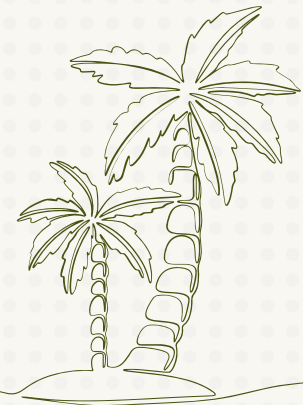


**PURPLE SWEET POTATO POTAGE
【HOT/ ICE】 ¥500**
紅芋ポタージュ【ホット/アイス】



Loco Moco Bowl
with Ishigaki Beef, Demi-Glace Sauce
石垣牛&もろみ豚の自家製ハンバーグ

MENU



LIGHT MEALS



Cold Noodle
冷麺

COLD NOODLE ¥1,000
【WITH /WITHOUT KORIANDER】
冷麺【パクチーあり/パクチーなし】



YAEYAMA SOKI SOBA..... ¥1,000
八重山ソーキそば



THIRD ORIGINAL BÁNH MÌ ¥1,000
【WITH /WITHOUT KORIANDER】
THIRD オリジナルバインミー【パクチーあり/パクチーなし】

ORECCHIETTE PUTTANESCA ¥900
オレキエッテ ワタガラスのプッタネスカ



**CACIO E PEPE YAEYAMA SOBA NOODLE
..... ¥900**
八重山そばのカチョエペペ



RICE [S,M,L] ¥200, 300, 400
ライス単品【小、中、大】



Cacio e Pepe Yaeyama Soba Noodle
八重山そばのカチョエペペ

MENU



BAR SNACK



OKINAWAN TAPAS
沖縄タパス

OKINAWAN TAPAS ¥1,300

[ASSORTED, GOYA CHIPS, RED SWEET POTATO CHIPS, MOZUKU, JIMAMI-TOFU, SEA GRAPES]

沖縄タパス【ゴーヤチップス、紅芋チップス、もずく、ジーマミー豆腐、海ぶどう】



GOYA CHANPURU ¥600

[BITTER MELON STIR-FRIED WITH PORK, TOFU AND OTHER VEGETABLES]

島野菜ゴーヤチャンプルー



OKINAWAN PORK SAUSAGE LOCAL CHILI ¥600

島豚ソーセージ島唐辛子



Okinawan Pork Sausage
島豚ソーセージ

OKINAWAN PORK SAUSAGE PLAIN ¥600

島豚ソーセージプレーン

HOMEMADE CARTILAGE SOKI ¥700

自家製軟骨ソーキ



Garlic Shrimps
桜エビと島唐辛子のガーリックシュリンプ

GARLIC SHRIMP..... ¥1,100

桜エビと島唐辛子のガーリックシュリンプ



CAFE & BAR TIME 17:00 - LO 21:00

MENU



BAR SNACK



Cod fritto Made with Orion Beer
オリオンビールを使用した真鱈のフリット

COD FRITTO MADE WITH ORION BEER ¥1,000

オリオンビールを使用した真鱈のフリット



CHEESE SET ¥1,000

[ASSORTED, PARMIGIANO REGGIANO, GORGONZOLA DOLCE, GRUYÈRES, CAMEMBERT]

チーズ【盛り合わせ/パルミジャーノ・レッジャーノ、
ゴルゴンゾーラ・ドルチェ、グリュイエール、カマンベール】



Baguette Pizza Margherita with Local Mozzarella Cheese
バゲットピザ 島産モッツアレラのマルゲリータ

**BAGUETTE PIZZA MARGHERITA WITH LOCAL
MOZZARELLA CHEESE ¥600**

バゲットピザ 島産モッツアレラのマルゲリータ

**BAGUETTE PIZZA QUATTRO FORMAGGI WITH
BROWN SUGAR HONEY ¥600**

バゲットピザ クアトロ・フォルマッジ×黒糖はちみつ



Shell Ginger Suchika Shikwasa Jelly
月桃スーチカー シークワーサージュレ

SHELL GINGER SUCHIKA SHIKWASA JELLY..... ¥700

月桃スーチカー シークワーサージュレ



CAFE & BAR TIME 17:00 - LO 21:00

MENU



BAR SNACK



Tuna Ceviche from the Near Ocean
近海産マグロのセビーチェ

TUNA CEVICHE FROM THE NEAR OCEAN ¥800
【WITH /WITHOUT KORIANDER】

近海産マグロのセビーチェ【パクチーあり/パクチーなし】



SUNDUBU SOUP WITH YUSHI TOFU ¥900

ゆし豆腐のスンドゥブチゲ



GURLIC RUSK WITH SEA LETTUCE ¥300

アーサーガーリックラスク

**BABY BACK RIB
PINEAPPLE OR BBQ SAUCE ¥1300**

THIRD オリジナルベイビバックリブ

- 自家製パイナップルソース OR BBQソース-



Baby Back Rib
THIRD オリジナルベイビバックリブ

SPAM PASTE WITH CRACKER ¥500

ディップ スパムペースト

CRACKER ¥200

クラッカー (単品)

CURLY FRIED ¥600

カーリーフライ



MIX NUTS ¥500

ミックスナッツ



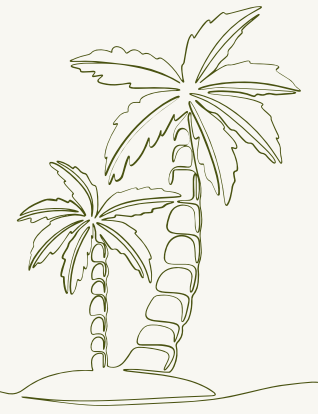
Spam Paste with Cracker
ディップ スパムペースト

HOMEMADE PICKLED VEGETABLE ¥500

自家製ピクルス

CAFE & BAR TIME 17:00 - LO 21:00

MENU



DESSERT



Homemade Jasmine Cheese Cake
自家製さんびん茶のチーズケーキ



Blue Seal Ryukyu Tea Warabimochi
琉球黒糖わらびもちアイスクリーム

HOMEMADE EUGLENA CHEESE CAKE ¥800

自家製ユーグレナのチーズケーキ



HOMEMADE JASMINE CHEESE CAKE ¥800

自家製さんびん茶のチーズケーキ



BLUESEAL VANILLA ICE CREAM ¥500

ブルーシール バニラアイスクリーム



BLUESEAL MANGO ICE CREAM..... ¥500

ブルーシール マンゴーアイスクリーム



BLUESEAL PURPLE POTATO ICE CREAM ¥500

ブルーシール 紅芋アイスクリーム



**BLUESEAL RYUKYU TEA WARABI MOCHI
ICE CREAM..... ¥500**

ブルーシール 琉球紅茶わらび餅アイスクリーム



BROWN SUGAR AFO GUARD ¥600

黒糖アフォガード



SALT CARAMEL NUTS ICE CREAM ¥600

ソルティーキャラメルナッツアイスクリーム



BROWN SUGAR RUSK..... ¥300

黒糖シュガーラスク

LATE TIME MENU



DRINK

〈ALCOHOL〉

オリオンビール

角ハイボール

WATTA アセロラ

WATTA パイナップル

赤ワイン (ピノ・ノワール)

白ワイン (シャルドネ)

〈NON-ALCOHOL〉

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

パイナップルジュース

グアバジュース

烏龍茶

さんぴん茶

コカコーラ

ジンジャーエール

SNACK

自家製ピクルス

チーズ盛り合わせ

ミックスナッツ

21:00 - 22:30