

奄美

きょう海
工房

笠利の海の見えるお店で味わう

奄美の自然を活かした本格イタリアン。

ココロもからだも満たされるひとときを。

Grand Menue



レストラン：11:00～17:00 (LO16:30) お土産販売：9:00～17:30

奄美きょう海工房のこだわり

イタリア製石窯を使用したピッツァや、奄美の食材を使用した料理を豊富に取り揃えております。

スイーツに使用している黒糖は全てお店でサトウキビを絞って加工しております。



+ ¥350(¥385)で全てのお食事にドリンクセット

(アルコールは除く)

All dishes come with a Drink set ¥385 (Excluding Alcoholic beverages.)

Pizza

本場イタリアで100年の歴史を持つアクト社から取り寄せた薪窯を使用。奄美産の香り高い「シイ」の木を主に薪として使用し、注文を受けてから1枚1枚丁寧に焼き上げます。



“きよら海自慢” 海鮮贅沢ピッツァ

Special Seafood Pizza

オススメ

奄美きよら海工房を代表するピッツァ。
奄美の豊かな海で獲れた新鮮な魚介類をたっぷりと使用しています。奄美ならではの贅沢な海の幸が、特選の生地と見事に調和し、ここでしか味わえない究極の海鮮ピッツァをお楽しみいただけます。

アレルギー表示

乳・小麦・えび

¥3,300
(¥3,630)



鹿児島県産あおさとサーモンの ピッツァ

Seaweed・Salmon Pizza

鹿児島県産のミネラル豊富な海藻「あおさ」と、滑らかなクリームソースが融合したピッツァ。
海の恵みがたっぷりと詰まった一品です。

アレルギー表示

乳・小麦

¥2,000
(¥2,200)



生ハムと新鮮野菜の フレッシュピッツァ

Dry-cured ham・Fresh Vegetable Pizza

鮮度抜群の新鮮野菜と、風味豊かな生ハムをたっぷりと載せたフレッシュなピッツァ。
ヘルシーでありながらも食べ応えのある一品です。

アレルギー表示

乳・小麦

¥2,000
(¥2,200)





ポテト・ベーコン・コーンの クリームソースピッツァ

Potato・Bacon・Corn White Sauce Pizza

クリーミーなソースに、ホクホクのポテト、
香ばしいベーコン、そして甘いコーンを
たっぷりとトッピングしたピッツァです。

アレルギー表示

乳・小麦・卵

¥2,000
(¥2,200)



鶏飯ピッツァ

Amami Traditional Chicken Pizza

奄美の伝統的な郷土料理「鶏飯」をイメージ
して仕上げたピッツァです。
口いっぱいには奄美の味わいが広がります。

アレルギー表示

乳・小麦・卵

¥2,000
(¥2,200)



カツオともずくのヘルシー ピッツァ

Bantio Seaweed Pizza

鹿児島県特産の風味豊かなカツオと
シャキシャキとした食感が楽しい島もずく
を組み合わせたヘルシーなピッツァです

アレルギー表示

乳・小麦

¥2,000
(¥2,200)



ピザは全てお持ち帰りできます。

Take Out OK!



Pasta

厳選された素材を使用し、豊かな風味と新鮮さをお届けします。

一皿ごとに自然の恵みを感じていただけます。



島もずくと明太子のクリームパスタ

Seaweed & Spicy Pollack Roe White Sauce

奄美大島産もずくの食感と磯の香りで海を感じる、人気No.1パスタです。

アレルギー表示 乳・小麦

¥1,350 (¥1,485)



海人(うみんちゅ)パスタ

Amami Tomato Seafood

奄美の海で獲れた魚介の旨みがたっぷりしみ出たトマトパスタ

アレルギー表示 小麦・エビ

¥1,350

(¥1,485)



黒豚と彩野菜のペペロンチーノ

Black Pork & Seasonal Vegetables

鹿児島産黒豚と彩鮮やかな旬のフレッシュ野菜を使用した季節のペペロンチーノ

アレルギー表示 小麦

¥1,350

(¥1,485)



たっぷりキノコのミートクリームパスタ

Mushroom Bolognese Sauce

数種類のキノコとミートクリームの相性バッチリ！女性人気No.1

アレルギー表示 乳・小麦

¥1,350

(¥1,485)



特製奄美魚介スープパスタ

Tomato Seafood Noodle Soup

奄美産の魚介をトマトスープに合わせた奄美の海を感じられるパスタ

アレルギー表示 小麦・エビ

¥1,350

(¥1,485)

きよら海工房自慢のパン

Kyoraumi Bread

一緒に自家製パンはいかがでしょう？

自家製パンも各種取り揃えております。お土産コーナーにて販売しているパンは全てお席にてお召し上がりいただけます。



Other

鹿児島島の自然の中で育ったお肉・海鮮を生かした自慢のカレーをお楽しみください



奄美“きょうら海”海鮮カレー

Seafood Curry

奄美の透き通る「きょうら海」で獲れた新鮮な海の幸をたっぷりと使用した贅沢なカレー。風味豊かなスパイスと、海鮮の旨味が織り成す極上の一皿をお楽しみください。

アレルギー表示

乳・小麦・えび

¥1,300
(¥1,430)

鹿児島黒豚カレー

Black Pork Curry

鹿児島産の最高級黒豚を贅沢に使用した特製カレー。

黒豚のとろけるような旨味が、芳醇なカレーソースと絶妙に絡み合い、深い味わいを引き出します。

アレルギー表示

乳・小麦

¥1,300
(¥1,430)



石焼ハンバーグ

Stone-Baked Hamburger Stake

手ごねハンバーグを石窯で焼き上げました。キノコたっぷりの特製デミグラスソースが大人気！(ライスorパン付き)

アレルギー表示

乳・小麦・卵

¥1,400
(¥1,540)





トロけるチーズの ホットサンド

Sandwich

きよら海工房自家製食パンに新鮮食材をサンド
トロけるチーズと共に出来立ての味わいをお楽
しみください。

アレルギー表示

乳・小麦・卵

¥850
(¥935)

本日のスープ

Soup

毎日異なる味わいのスープをご用意しております。
その日のスープ内容はスタッフまでお気軽に
お尋ねください。

¥300
(¥330)



きよら海サラダ

Salad

フレッシュ野菜に生ハムを加えました。
ボリューム満点！

¥800
(¥880)

きよら海ミニサラダ

Small Salad

フレッシュ野菜に生ハムを加えました。
お食事と一緒にどうぞ。

¥400
(¥440)



Sweets

お店で作った黒糖や自然由来の素材を使った自慢のスイーツです。



自家製純黒糖 とろけるフレンチトースト

Brown Sugar French Toast

自家製の黒糖&天然サンゴ海洋塩を使用して作った贅沢な甘味黒糖パンをフレンチトーストにしました。

アレルギー表示

乳・小麦・卵

¥1,200
(¥1,320)

純黒糖ソフトクリーム

Soft-Serve Ice Cream width Brown Sugar Sauce

自家製黒糖ソースをたっぷりかけたソフトクリームです。

ミルクソフトと黒糖の絶妙なハーモニーをお楽しみください。

アレルギー表示

乳・ナッツ類

¥550
(¥605)



塩黒糖ゼリーの ソフトパフェ

Soft Parfait with Salted Brown Sugar Jelly

自家製塩と黒糖の風味が香るゼリーをたっぷり使用したソフトパフェです。
ほんのり塩味がアクセント

アレルギー表示

乳・卵

¥700
(¥770)





すもものグラニータ

Plum Granita

イタリア産すももをかき氷ペーストに仕上げました。甘酸っぱい口当たりがクセになります。

¥500
(¥550)

フランドールの各種ケーキ

Cakes

奄美名瀬で40年以上愛されてきた老舗洋菓子店「フランドール」の自家製ケーキをご用意しました。

ショーケースからお好きなケーキをお選びください。



アレルギー表示

乳・小麦・卵

Choose a Cake
from the showcase.

奄美大島産フルーツ使用のフルーツジュース

Amami Drink



Plum Juice

すももジュース

奄美大島産の新鮮なすももを厳選し、自社工場で製造。果肉がぎっしり詰まっています。

¥600 (¥660)

オススメ



Guava Juice

グアバジュース

奄美大島産の新鮮なグアバを厳選し、自社工場で生搾り。甘いグアバの美味しさを凝縮しました。

¥600 (¥660)

オススメ



Drink

お食事のお供にぴったりな一杯を
ぜひお楽しみください。



きょう海コーヒー

Hot Coffee

¥450 (¥495)

エスプレッソマシンで長野県産
“美麻珈琲”の国産内焙煎珈琲豆を1杯ずつ
丁寧に抽出いたします。
自家製黒糖と共に楽しみください。

瓶のコーラ

Coke

¥400 (¥440)

海辺でのドリンクといえばこれ！
創業から瓶のコーラの提供を続ける
のが店長のこだわり



DRINK ソフトドリンク



カフェオレ (Hot・Ice)

Cafe au lait ¥500 (¥550)

アイスコーヒー

Cold Coffee ¥450 (¥495)

紅茶 (Hot・Ice)

Tea ¥500 (¥550)

100%オレンジジュース

Orange Juice ¥400 (¥440)

100%リンゴジュース

Apple Juice ¥400 (¥440)

ウーロン茶

Cold WuLong Tea ¥400 (¥440)

さとうきびジュース

Sugarcane Juice ¥400 (¥440)

オススメ

BEER

ビール



オリオン生ビール

Orion Draft Beer ¥650 (¥715)

アサヒスーパードライ (瓶)

Asahi Beer (Bottle) ¥700 (¥770)

ノンアルコールビール

Non-Alcoholic Beer ¥400 (¥440)

SHOCHU

黒糖焼酎

黒糖焼酎 ¥600 (¥660)

Brown Sugar Shochu

【水割り・湯割り・ロック】



Sugar Cane Juice

サトウキビジュース

自社農園で栽培した無農薬の
サトウキビを、注文を受けてから
お店で生搾りいたします。
添加物0の自然な甘みをお楽しみ
ください。



¥ 400
+Tax

無添加

オーガニック

自社栽培サトウキビ使用



コーヒーへのこだわり

きよら海珈琲

奄美きよら海工房では、長野県のコーヒー専門店「美麻珈琲」の厳選された珈琲豆を使用しています。

coffee



珈琲をこよなく愛する代表が現地に足を運び、生産者との信頼関係のもと、一粒一粒丹念に育てられた豆だけを使用したオリジナルブレンドです。

美味しく安全な
お食事の提供のため
お米にもこだわって
います

国産米

無添加

さとうきびの蜜を 仙台へ輸送



奄美きよら海工房の料理に使用しているお米は、
さとうきびの栄養が詰まった特別なお米です。
お店で絞ったさとうきびの蜜を仙台の契約農家さんにお届けして、お米作りの堆肥として使用しています。

ミネラルたっぷりのお米づくり

こうして育てられたお米は、仙台で太陽の光をたっぷりと浴びた自然の恵みそのものです。
当店では、ミネラルたっぷりの炊き立ての美味しいご飯をご提供しております。
お米一粒一粒に込められた農家さんの愛情と私たちのこだわりを、ぜひご賞味ください。



仙台契約農家の中野さんご夫妻



K
Y
O
R
A
U
M
I

Brown Sugar

自然を味わう

無農薬の自社農園で育てられたさとうきびは、
スタッフの手で丁寧に伐採され、一つ一つ手作業で皮を
剥いています。

当日採れた新鮮なさとうきびは、そのままお店へと運ば
れて黒糖作りやサトウキビジュースに使用されます。
ミネラルたっぷりの天然黒糖をお楽しみください。

天然サンゴ海水塩

ORGANIC SALT

こだわりの
天然オーガニック
サンゴ海水塩

奄美きよら海工房では、お店の目の前に広がる美しい海から毎日海水を汲み、ミネラルたっぷりの塩をお店で作っています。

混ぜ物なし、添加物ゼロのオーガニック塩をご賞味ください。

「奄美サンゴ海水塩」はお土産コーナーでもお買い求めいただけます。



こだわりの純黒糖

無農薬の自社農園で育てられた自慢のサトウキビは、スタッフの手で丁寧に伐採され、一つ一つ手作業で皮を剥いています。

採れた新鮮なサトウキビは、そのままお店へと運ばれて黒糖作りや生搾りジュースに使用されます。
ミネラルたっぷりの天然黒糖をお楽しみください。



人気のお土産

Recommended
souvenirs

Kyoraumi Koubou

奄美きょう海工房では奄美大島の素材や自家製黒糖を使用したお土産を多数ご用意しております。

ここでしか買えない奄美の味わいをぜひお楽しみください。

お土産は当店ギフトコーナーにて
お買い求めいただけます。



あまみ
黒糖ショコラ



奄美クロウサギ
サブレ



黒糖さんご



黒糖蜜



白い珊瑚礁



クロウサギ
クッキー



純黒糖



奄美黒糖カステラ

その他多数お土産を取り揃えております。