

【掲載内容の紹介（参考）】

店舗情報

新島島の内陸集落にある十三世神社近く、青い屋根が自店の本館。
期間限定で、店では釣った魚や畑で採れた野菜などを素材に、バーベキューを楽しむことができます。（予約制開放）

そうめいまるの夕食
 魚介を味付の、手で解れる刺身などを使い様々な料理と仕立てた夕食をいただきます。
 写真は夕食の一例で季節により内容は変わりますが、満足間違いなしの内容です。

鮎のお刺身
 新鮮な刺身を堪能してください。

パッションフルーツアイス
 パッションフルーツを使用したアイスです。爽やかな酸味とまろやかな甘味が特徴です。

旬のお刺身は店蔵の魚で育てた自家製刺身や新鮮なものを提供。メインからつけ合わせ、ドリンクまで揃えてます。スタイリッシュな店内は是非お楽しみください。ランチだけでなく、焼き立てのアイクアトコーヒーなども人気！
 店舗に併設されているshopでは、ここでしか手に入らない島ジルのスーベニアが多数販売されています。

島がキ丼
 1,500円
 パパイヤの酸味と島がキの旨味を絶妙に、マゴロに魚油の香りを、新玉ねぎや海苔、海苔などを加え、島がキを入りの甘酸っぱいソースで、お味噌とタタキの香りを、島の刺身を合わせたソース、お味噌とタタキがセットでいただけます。

ガバオライス
 1,000円
 島の小麦を製菓家さん、バゴロ、アイス、チーズなどでお楽しみいただけます。サクサク、パリパリ、優しいバゴロの香り、お味噌とタタキの香りを、島の刺身を合わせたソースでいただきます。

本日のPOOLプレート
 1,200円
 島産の新鮮な刺身を使用した盛り合わせのプレートランチを提供しています。メインからつけ合わせ、ドリンクまで揃えてます。予約の場をお楽しみいただけます。

観光情報

小笠原ビジターセンター
 小笠原島の入り口から、自然、歴史、文化までご紹介した施設です。
 小笠原にしかない面白いもの、珍しい動物や植物、自然やパノラマ、スライドなどを使って分かりやすく展示・解説しています。また、手作り体験や自然観察会なども開催しています。

小港海岸
 島がキやハマサシの両方を採れると噂の、美しい海が広がる、波も静かな美しい海岸です。安曇の甘も少し少ない、裏道で泳ぐことができるビーチです。
 昔になると、昔一帯にはびるの観光スポットとしても人気があります。
 ソーシャルメディアも人気です。

ウェザーステーション展望台
 立派な展望台に続く展望台。晴れた日には島も見える、1-4月にはサトウワダのウォッチングも楽しめます。水平線に沈む夕陽が美しいスポットです。
 アドレス：小笠原町建設303
 所在地：小笠原町建設303

南島
 小笠原島の入り口から、島がキやハマサシの両方を採れると噂の、美しい海が広がる、波も静かな美しい海岸です。安曇の甘も少し少ない、裏道で泳ぐことができるビーチです。
 ソーシャルメディアも人気です。

「東京 島じまん食材使用店」として登録されているお店では・・・

- 年間を通じて、もしくは来島者の多い時期に島しょ産農林水産物を使用し、特徴的な料理や独自に創作した料理を提供しています。
- 島しょ産農林水産物の情報を店内やメニューに表示するなどして、地産地消に取り組んでいます。