



CANGGU
IRAB



CANGGU
IRAB



FOOD MENU

お料理メニュー

Welcome to CANGGU IRAB

バリの食文化と、宮古島・伊良部島の美しい海に
インスピレーションを受けたリゾートダイニング。

ここでしか味わえないひとときをお楽しみください。



CANGGU
IRAB



FOOD SIGNATURE DISHES

Our most loved creations, inspired by Bali, Miyako and the spirit of island life

バリと宮古島、そして島で過ごす時間から生まれた、CANGGU IRABを代表する三つのシグネチャー

IRABU IKAN BAKAR 8,000 (8,800)

イラブ・イカンバカル (2~3名様)

Chargrilled local fish with Balinese spices, sambal and fresh lime.

島の魚をバリのスパイスで豪快に焼き上げ、自家製サンバルとライムを添えて。白ご飯付き。



SUNSET PORK RIBS (4pcs) 🐷 5,000 (5,500)

サンセット・ポークリブ (2~3名様)

Slow-cooked pork ribs, chargrilled and glazed with our signature island sauce.

じっくり火を入れたポークリブを香ばしく焼き上げ、艶やかな特製アイランドソースで。ナシゴレン付き。



CANGGU MAZESOBA 2,200 (2,420)

チャングー・まぜそば

Bali-inspired dry noodles with braised minced beef, edamame, a soft boiled egg, sesame and crisp cucumber slaw.

バリの感性を映した汁なし麺。甘辛く煮込んだ牛そぼろに、枝豆、なめらかな半熟卵、香ばしい胡麻と爽やかな胡瓜を重ねて。



CANGGU
IRAB

メニューの価格は日本円表記 (JPY/¥)、() 内は税込です。
Prices on the menu are in JPY (¥), and the price in () includes tax.

A JOURNEY THROUGH ASIA

A collection of flavors from our favorite corners of Asia
アジアの街角を旅するように楽しむ、彩り豊かなひと皿

NASI GORENG BALI

バリ・ナシゴレン

Indonesian fried rice with egg, vegetables and house sambal.
香ばしく炒めたご飯に卵と彩り野菜、自家製サンバルを使ったインドネシアの定番。

1,600 (1,760)

SPICY GREEN CURRY 🌶️

スパイシー・グリーンカレー

Fragrant Thai green curry with coconut milk, herbs and spices.
ココナッツのまろやかさと香草の香りが広がる、スパイシーなタイカレー。

1,600 (1,760)

SUNSET RED CURRY 🌶️

サンセット・レッドカレー

Rich Thai red curry with coconut milk and aromatic spices.
夕焼けのような深い色合い。ココナッツとスパイスが重なる濃厚なレッドカレー。

1,600 (1,760)

MIYAKO PAD THAI

ミヤコ風パッタイ

Thai-style stir-fried rice noodles with a sweet, tangy and savoury finish.
甘み、酸味、香ばしさが重なり合う、宮古そばを使用した焼きヌードル。

1,500 (1,650)

CANGGU
IRAB

A JOURNEY THROUGH ASIA

A collection of flavors from our favorite corners of Asia
アジアの街角を旅するように楽しむ、彩り豊かなひと皿

BALI AYAM BAKAR

バリ・アヤムバカル

Balinese-style grilled chicken marinated with aromatic herbs and spices.
香草とスパイスをじっくり染み込ませ、香ばしく焼き上げたバリスタイルのチキン。

1,500 (1,650)

SINGAPORE NOODLES

シンガポール・ヌードル

Stir-fried rice noodles with vegetables and fragrant spices.
香り豊かなスパイスと彩り野菜を軽やかに炒めた、南国仕立てのライスヌードル。

1,500 (1,650)

SAIGON CRISPY BÁNH XÈO 🐷

サイゴン・クリスピー・バインセオ

Turmeric crêpe served with fresh herbs, savoury fillings and tropical flavours.
香り豊かなターメリック生地、具材の旨みとフレッシュな香草を添えた一皿。

1,500 (1,650)

THAI GLASS NOODLE SALAD 🌶️

タイ・グラスヌードル・サラダ／ヤムウンセン

Glass noodles tossed with fresh herbs and a bright Thai dressing.
つるりとした春雨に香草を合わせ、爽やかな酸味で仕上げたタイの定番サラダ。

1,500 (1,650)

CANGGU
IRAB

メニューの価格は日本円表記(JPY/¥)、()内は税込です。
Prices on the menu are in JPY (¥), and the price in () includes tax.

TO SHARE & SAVOUR

Island bites made for sharing

テーブルを囲み、気軽に分け合う島の小皿料理

GARDEN SPRING ROLLS (2pcs)

ガーデン・スプリングロール／生春巻き

Fresh rice-paper rolls filled with crisp vegetables and herbs.

みずみずしい野菜と香草をやさしく包んだ、彩り豊かな生春巻き。

800 (880)

GOLDEN SPRING ROLLS (2pcs)

ゴールドデン・スプリングロール／揚げ春巻き

Crispy golden spring rolls served with dipping sauce.

パリッと黄金色に揚げた春巻きを、特製ソースとともに。

1,000 (1,100)

CALAMARI ISOBE-AGE

カラマリ・磯辺揚げ

Crispy calamari with aromatic aonori seaweed.

やわらかなイカを軽やかに揚げ、磯の香りをまとわせた和と南国のひと皿。

1,200 (1,320)



CANGGU
IRAB

TO SHARE & SAVOUR

Island bites made for sharing

テーブルを囲み、気軽に分け合う島の小皿料理

ISLAND FRIES

アイランド・フライズ / ポテトフライ

Golden crispy fries, perfect for sharing.

カリッと香ばしく揚げた、みんなでつまみたい定番の一皿。

800 (880)

SEASIDE FISH & CHIPS

シーサイド・フィッシュ&チップス

Crispy battered fish with golden fries and house sauce.

サクッと揚げた魚とポテトを豪快に。特製タルタルソースで楽しむクラシックスタイル。

1,600 (1,760)

ISLAND FRY PLATTER

アイランド・フライ・プラッター / フライ盛り合わせ

A generous selection of our favorite crispy bites.

人気の揚げ物をひと皿に。仲間と囲んで楽しむ、ボリュームたっぷりの盛り合わせ。

1,700 (1,870)

CANGGU
IRAB

メニューの価格は日本円表記(JPY/¥)、()内は税込です。
Prices on the menu are in JPY (¥), and the price in () includes tax.

TO SHARE & SAVOUR

Island bites made for sharing
テーブルを囲み、気軽に分け合う島の小皿料理



 **HOUSE-MADE BALINESE ACAR**
ハウスメイド・バリニーズ・アチャール

Traditional Indonesian pickled vegetables with a refreshing balance of sweet, sour and gentle spices.
インドネシア伝統の自家製野菜のマリネ(バリ風ピクルス)。甘み・酸味・やさしいスパイスが調和した、爽やかな味わい。

MIXED NUTS
ミックスナッツ

A classic selection of roasted nuts, perfect with any drink.
香ばしくローストしたナッツを盛り合わせた、お酒によく合う定番のおつまみ。

GARLIC EDAMAME
ガーリック枝豆

Steamed edamame tossed with fragrant garlic and a hint of island spice.
ガーリックの香りと島スパイスをまとうせた、やみつきになる枝豆。

PRAWN CRACKERS with SAMBAL
えびせん with サンバル

Light and crispy prawn crackers served with our house-made Balinese sambal.
香ばしいえびせんを、自家製バリ風サンバルとともに楽しむ一皿。

DRINK MENU (ALCOHOL)

お飲み物メニュー
(アルコール)

BEER



Ice-cold favourites for endless island days
太陽の下で楽しむ、キリッと冷えた最高の一杯

DRAFT BEER 生ビール	900 (990)
ORION BEER オリオン瓶ビール	800 (880)
CORONA コロナビール	800 (880)
HEINEKEN ハイネケン	800 (880)

WHISKY



Simple, refreshing and made for the island
気取らず楽しむ、島時間に似合う爽快な一杯

HIGHBALL ハイボール	800 (880)
WHISKY & COKE コーウハイ	800 (880)
WHISKY GINGER ジンジャーハイ	800 (880)

ISLAND TEA HIGHS



Smooth shochu with refreshing island teas
島時間に寄り添う、すっきりと飲める焼酎とお茶ハイ

SANPIN TEA HIGH さんぴん茶ハイ	800 (880)
GREEN TEA HIGH 緑茶ハイ	800 (880)
OOLONG TEA HIGH 烏龍茶ハイ	800 (880)

TROPICAL SOURS



Bright, fruity and refreshingly tropical
南国果実の香りと爽やかな酸味を楽しむ、軽やかなサワー

LEMON SOUR レモンサワー	800 (880)
PINEAPPLE SOUR パイナップルサワー	800 (880)
MANGO SOUR マンゴーサワー	800 (880)
SHIKUWASA SOUR シークワーサーサワー	800 (880)

CLASSIC COCKTAILS



Familiar classics, made for tropical nights
いつもの一杯を、南国の夜に似合うスタイルで

GIN TONIC ジントニック	1,000 (1,100)
GIN SODA ジンソーダ	1,000 (1,100)
GIN BUCK ジンリック	1,000 (1,100)
MOSCOW MULE モスコミュール	1,000 (1,100)
VODKA SODA ウォッカソーダ	1,000 (1,100)
SCREWDRIVER スクリュートライバー	1,200 (1,320)
RUM & COKE ラムコーク	1,000 (1,100)
RUM TONIC ラムトニック	1,000 (1,100)
MOJITO モヒート	1,400 (1,540)
TEQUILA SUNRISE テキーラサンライズ	1,200 (1,320)

SUNSET SIGNATURES

Cocktails inspired by sea, sky and island light
海と空、島を染める光から生まれた、ここだけの特別なカクテル



RUM



SUNSET IRAB 1,500 (1,650)

サンセット イラブ

A tropical cocktail glowing with the colours of an Irabu sunset.

伊良部島の空が染まる瞬間をイメージした、
華やかなトロピカルカクテル。



GIN



MIYAKO BLUE 1,500 (1,650)

ミヤコ ブルー

Inspired by the crystal-blue waters of Miyako.

宮古ブルーの澄んだ海をグラスに映した、
爽やかなシグネチャーカクテル。



VODKA



TROPICAL BREEZE 1,500 (1,650)

トロピカル ブリーズ

A bright and refreshing taste of the island breeze.

南国を吹き抜ける風のように、軽やかで爽やかな一杯。

CANGGU
IRAB

CANGGU
IRAB

メニューの価格は日本円表記 (JPY / ¥)、() 内は税込です。
Prices on the menu are in JPY (¥), and the price in () includes tax.

SHARE THE VIBES

Made for sunset cheers, shared moments and island memories
夕日と音楽、仲間との時間をもっと楽しくするサンセットシグネチャーのシェアドリンク

COCKTAIL JUGS 3,000 (3,300)
カクテルジャグ (2~4名様)
Recommended for 2-4 guests

PARTY BUCKETS 5,000 (5,500)
パーティーバケット (4~6名様)
Recommended for 4-6 guests



ISLAND SHOTS

Quick, bold and made for unforgettable island nights.
島の夜をさらに彩るショットメニュー。

TEQUILA SHOT 800 (880)
テキーラショット
HABU SHOT 800 (880)
ハブショット



CANGGU
IRAB

SHOTS TO SHARE

Raise a glass, share the moment
乾杯の瞬間を、みんなで最高の思い出に

SUNSET SHOTS
サンセット・ショット

Our signature tequila shots served with fresh lime and sea salt.
ライムとシーソルトを添えた、王道のテキーラショット。

4 SHOTS	2,800 (3,080)
6 SHOTS	3,900 (4,290)
8 SHOTS	5,000 (5,500)
10 SHOTS	6,000 (6,600)
12 SHOTS	7,000 (7,700)



SUNSET CELEBRATION

Celebrate golden sunsets with sparkling bubbles.
夕日に染まる島時間を、きらめく泡とともに。

Moët & Chandon Moët Impérial モエ・エ・シャンドン・アンペリアル	20,000 (22,000)
Perrier-Jouët Grand Brut グラン・ブリュット	50,000 (55,000)
Perrier-Jouët Cuvée Belle Epoque キュヴェ・ベル・エポック	70,000 (77,000)
Dom Pérignon ドン・ペリニオン	120,000 (132,000)

CANGGU
IRAB

メニューの価格は日本円表記(JPY/¥)、()内は税込です。
Prices on the menu are in JPY (¥), and the price in () includes tax.

FROM THE CELLAR

Selected wines for relaxed island dining
島の食卓とゆるやかな時間に寄り添う、選りすぐりのワイン

	(Glass)	(Bottle)
RED WINE (Glass / Bottle) 赤ワイン (グラス／ボトル)	1,200 (1,320)	5,000 (5,500)
WHITE WINE (Glass / Bottle) 白ワイン (グラス／ボトル)	1,200 (1,320)	5,000 (5,500)
SPARKLING WINE (Bottle Only) スパークリングワイン (ボトルのみ)		3,000 (3,300)

NON-ALCOHOL DRINK & DESSERT

ノンアルコール＆デザート

ISLAND REFRESHERS

Fresh, colourful and made for sunny days
島の陽射しに似合う、爽やかで彩り豊かなリフレッシュドリンク

SANPIN TEA さんぴん茶	500 (550)
COKE コーラ	500 (550)
GINGER ALE ジンジャーエール	500 (550)
PINEAPPLE JUICE パイナップルジュース	500 (550)
MANGO JUICE マンゴージュース	500 (550)

SLOW MOMENTS

Coffee, tea and a little more island time
香りを楽しみながら、もう少しだけゆっくりと流れる島時間を

COFFEE (HOT / ICE) コーヒー（ホット／アイス）	700 (770)
COLD BREW COFFEE (ICE) 水出しコーヒー（アイスのみ）	800 (880)
CAFÉ LATTE (HOT / ICE) カフェラテ（ホット／アイス）	800 (880)

ZERO-PROOF ISLAND

All the tropical spirit, without the alcohol
南国の楽しさはそのままに、アルコールなしで軽やかに

NON-ALCOHOLIC BEER ノンアルコールビール	600 (660)
OCEAN MOJITO ノンアルコールカクテル / オーシャンモヒート	700 (770)
MANGO BREEZE ノンアルコールカクテル / マンゴーブリーズ	700 (770)



OCEAN MOJITO MANGO BREEZE

ISLAND SMOOTHIES

Blended with tropical fruits for sunny island days
南国フルーツをたっぷり使った、島時間にぴったりのスムージー

IRABU AÇAÍ
イラブ アサイー



800 (880)

*A rich and creamy smoothie blending açai with mixed berries, banana and yogurt.
A satisfying tropical treat, perfect for slowing down into island time.*

濃厚なアサイーにミックスベリーとバナナ、ヨーグルトを合わせた、
クリーミーで満足感のあるスムージー。島時間のお供にぴったりの一杯。

TROPICAL SUNRISE
トロピカルサンライズ



800 (880)

*A refreshing smoothie blended with pineapple, passion fruit and shikuwasa citrus,
finished with a touch of Miyako Island sea salt for a bright, revitalising taste.*

パイナップル、パッションフルーツ、シークワーサーをブレンドした、
爽やかなスムージー。アクセントには宮古島の雪塩を入れてリフレッシュな一杯に。

SWEET ISLAND ENDINGS

A little sweetness to end your island escape
島で過ごすひとときの最後に、小さな甘い余韻を

ISLAND GELATO

アイランド・ジェラート



700 (770)

A cool and creamy treat for tropical afternoons.

南国の午後にうれしい、ひんやりなめらかなジェラート。

ISLAND SHAVED ICE

アイランド・シェイブドアイス / かき氷



1,000 (1,100)

Fluffy shaved ice inspired by the colours and flavours of the islands.

島の彩りと果実を楽しむ、ふわりと口どける南国仕立てのかき氷。

ENJOY YOUR STAY!

CANGGU
IRAB

メニューの価格は日本円表記(JPY/¥)、()内は税込です。
Prices on the menu are in JPY (¥), and the price in () includes tax.

CANGGU
IRAB

