

うちな一居酒屋

嘉例
カリー

OKINAWA DINING KARI

嘉例おすすめ

Recommended Dishes

グルクン唐揚げ

～コーレーグースオイル添え～

Fried Okinawan White Fish with Spicy Oil

¥1,900

沖縄の県魚グルクンをまるまる 1 匹唐揚げにしました。
特製オイルで味変しながらお召し上がりください。

※ご提供までに10分～15分お時間を頂く場合がございます。

グルクン南蛮漬け

Marinated Okinawan White Fish

¥1,500

沖縄の県魚“グルクン”
を使用した逸品。
さっぱりとお召し上がり
いただけます。



県産豚のスーチカー

Sauteed Salted Pork

¥1,400

スーチカーとは豚の塩漬け！
塩漬けにすることで豚肉のうまみが凝縮し噛めば噛むほど
溢れ出す豚肉の美味しさをご堪能いただけます。

島野菜天麩羅盛り合わせ

Assorted Okinawa Vegetables Tempura

¥1,500

沖縄ならではの長寿野菜を
天ぷらでご用意しました。
ぜひビール、泡盛とご一緒にお
召し上がりください。



全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。

A tax and a service charge are included in a price.

ソフトドリンク

Soft Drinks

各 ¥550

マンゴー

Mango

コーラ

Cola

アップル

Apple

ジンジャーエール

Ginger Ale

シークワーサー

Shikuwasa

さんぴん茶

Jasmine Tea

〔お子様用氷無し ミニサイズ〕 ¥450

Small size soft drink for kid's

※上記ソフトドリンクからお選びください。
Choose from the drinks above.

ノンアルコールカクテル

Non Alcohol Cockatails

各 ¥750



シークワーサービア

Shikuwasa Beer

ノンアルコールビール＋シークワーサー果汁
Non Alcohol Beer and Shikuwasa

マンゴーエール

Mangoale

マンゴージュース＋ジンジャーエール
Mango Juice and Ginger Ale



アセロラスカッシュ

Acerolasquash

本部町産アセローラシロップ＋トニック
Acerola Drink and Tonic water

全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。
A tax and a service charge are included in a price.

お造り

Fresh Sashimi

お造り 4種盛り合わせ

¥3,400

Assorted Sashimi with Condiments



本日の沖縄県産 鮮魚

¥1,400

Today's Catch

沖縄県産 鮪

¥1,400

Okinawan Tuna Sashimi



県産シチューマチ焼き霜造り

Okinawan Snapper

¥1,400

セーイカ炙り

Okinawan Squid

¥1,000

ヒージャー(山羊)

Okinawan Low Goat

沖縄の祝い事にふるまわれる希少な
ヤギ料理を刺身でご用意いたしました
刻み薬味と酢醤油でご賞味ください

※ご用意に15分程お時間を頂く場合がございます



¥3,500

全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。
A tax and a service charge are included in a price.

冷製料理

Cold Dishes

嘉例（カレー）サラダ

Okinawan Vegetable Salad

¥1,500

県産野菜、海ぶどう、パパイヤなど
沖縄の食材を詰め合わせました
柚子ドレッシングでお召し上がり
ください。



あぐー豚冷しゃぶとゆし豆腐のサラダ

Cold Agu Pork Shabushabu with Yushi Tofu

¥1,600



口当たりのなめらかな
やわらかいゆし豆腐と
あぐー豚を胡麻のドレッシングで
お召し上がりください。
美ら島あぐー豚を使用しています。

沖縄風 珍味3種盛り合わせ

Assorted 3 kinds of appetizers

¥1,200

①・②・③からお好きなものを1品づつ
お選びください。

① 海ぶどう or もずく酢
Sea grapes or Seaweed with Vinegar

② ワタガラス豆腐 or スクガラス豆腐
Salted fish entrails or Salted fish

③ ミミガーピーナッツ和え or チリビラーのシークワサーポン酢
Pork ears with Malted Rice or Chinese chives with Citrus Source



ジーマーミ豆腐

Peanuts Tofu

¥800

海ぶどう

Sea grapes

¥1,200

泡盛

Awamori

◆島風 30度 石川酒造場

SHIMAKAZE 30%

グラス ¥800 一合 ¥1,300 ボトル ¥4,100

◆美しき古里 30度 今帰仁酒造

URUWASHIKIFURUSATO 30%

グラス ¥800 一合 ¥1,300 ボトル ¥4,100

◆甕仕込 5年古酒 30度 石川酒造場

KAMEJIKOMI 5Years 30%

グラス ¥850 一合 ¥1,600 ボトル ¥6,000

◆北谷長老 13年古酒 25度 北谷長老酒造工場

CHATANCHO-RO- 13Years 25%

グラス ¥1,100 一合 ¥3,000 ボトル ¥10,000

◆珊瑚礁 10年古酒 30度 山川酒造

SANGOSHO 10Years 30%

グラス ¥1,300 一合 ¥3,500 ボトル ¥11,000

〈グラス=45ml 一合=180ml ボトル=720ml〉

泡盛飲み比べ

Flights of Awamori

◆石川酒造場 飲み比べセット 4種

4 Kinds Flights of Awamori

Made by Ishikawa Brewery

¥2,000

◆おすすめ泡盛 飲み比べセット 5種

5 Kinds Flights of Awamori

Staff Recommended

¥2,500

◆泡盛古酒 飲み比べセット 4種

4 Kinds Flights of Awamori

Staff Recommended

¥2,800

20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売いたしません。
Kindly note that our hotel does not serve alcohol to anyone under age of 20.

全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。
A tax and a service charge are included in a price.

全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。
A tax and a service charge are included in a price.

ビール

Beer

- | | |
|---|------|
| 【樽】オリオン ザ・ドラフト | ¥800 |
| Orion The Draft | |
| 【小瓶】オリオン 75ビール クラフトラガー | ¥800 |
| Orion 75Beer Craft Lager 334ml | |
| 【小瓶】オリオン ザ・プレミアム | ¥800 |
| Orion The Premium 334ml | |
| 【小瓶】オリオン クリアフリー | ¥700 |
| Orion Clear FREE 334ml -Non Alcoholic Beer- | |

酎ハイ・サワー

CHU-HI ・ SOUR

- | | |
|--|------|
|  県産タンカンサワー | ¥850 |
| Tankan with Shochu and Soda | |
|  県産シークワサーサワー | ¥850 |
| Shikuwasa with Shochu and Soda | |
|  アセロラサワー | ¥850 |
| Acerola with Shochu and Soda | |
|  パッションフルーツサワー | ¥850 |
| Passion Fruits Liqueur with Soda | |
|  マンゴーハイ | ¥850 |
| Mango with Shochu | |

- | | |
|-------------------------|------|
| さんぴんハイ | ¥850 |
| Jasmine Tea with Shochu | |

- | | |
|-----------------------|------|
| 梅酒 | ¥850 |
| Japanese Plum Liqueur | |

- | | |
|------------------|------|
| ウイスキーハイボール | ¥900 |
| Whisky with Soda | |

20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売いたしません。
Kindly note that our hotel does not serve alcohol to anyone under age of 20.

全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。
A tax and a service charge are included in a price.

ちゃんぷるー

Chanpuru

- | | |
|---------------|--------|
| くるま麩のふーちゃんぷるー | ¥1,300 |
|---------------|--------|

Stir-fried Wheat Gluten with Agu Pork Bellies

車麩を卵に浸して焼いた沖縄定番の家庭料理です。
ふんわりとやわらかいお麩とあぐー豚の相性が抜群です。

- | | |
|------------|--------|
| ソーメンちゃんぷるー | ¥1,300 |
|------------|--------|

Stir-fried Vermicelli Noodles with Agu Pork Bellies

お子様のごはんから
酒のおつまみまで…
丁寧にした嘉例の
ソーメンちゃんぷるーは
おかわりしたくなる美味しさです。



- | | |
|------------|--------|
| ゴーヤーちゃんぷるー | ¥1,400 |
|------------|--------|

Stir-fried Bitter Melon with Agu Pork Bellies



沖縄の野菜といえばゴーヤー！
ゴーヤー、卵、あぐー豚、豆腐
の組み合わせはビールにも
ごはんにもおすすめです。

- | | |
|----------------|--------|
| アーサのソーメンちゃんぷるー | ¥1,400 |
|----------------|--------|

Stir-fried Vermicelli Noodles with Sea Lettuce

海ぶどうを添えてご用意致しました。
口いっぱい広がる磯の香りをお楽しみください！



全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。
A tax and a service charge are included in a price.

煮物

Braised Dish / Stewed Dish

あぐー豚 ラフテー

Braised Agu Pork Bellies

¥1,600

あぐー豚ばら肉を2日間かけて
丁寧に仕込みました。
泡盛を入れて煮込んでいるため
コクのある味わいです。
アルコールはとんでますので
お子様でもお召し上がりいただけます。



沖縄県産和牛入り 牛すじ煮込み

Stewed Okinawa Beef Tendon

¥1,800



県産鮮魚 マース(塩)煮

Stewed Okinawan Seasonal Fish fillet with Sea Salt

¥1,800

【マース煮】
捕れたての魚を海水で煮た漁師飯が由
来といわれています。
嘉例では塩と泡盛のシンプルな味付け
でご提供いたします。
魚本来の旨味をお楽しみください。



※ご提供までに15分程お時間を頂く場合がございます。

ゆし豆腐

Yushi Tofu

¥800

デザート

Dessert

紅芋ちんびんとちんすこうアイス

Okinawan Crape with Okinawa's biscuits ice cream

¥ 800

「ちんびん」は中国の「煎餅」
が由来といわれている沖縄風の
黒糖クレープです。

ちんすこうアイスを
添えてご提供いたします。



自家製 黒糖プリン

Caramel Custard with Brown Sugar

¥700

県産黒糖を使用した
優しい甘さの自家製プリンです。



揚げたて 黒糖サーターアンダギー

Deep-fried Okinawan Brown Sugar Doughnut

¥800

嘉例手作りのサーターアンダギーは
アツアツの揚げたてをお召し上がり
いただけます（3個入）
ご注文を受けてからじっくり低温で
揚げる為ご提供には15～20分程お時
間を頂いております。

※テイクアウトも可能です



紅芋かりんとう

Crispy Beniimo Cookies

¥800

カリッと揚げた紅イモに醤油が薫る黒糖みつを絡めた
嘉例風の大学芋です。
ご提供に15～20分程お時間を頂いております。

※テイクアウトも可能です

麺・飯

Noodle / Rice

沖縄そば

Okinawa Soba

¥1,500



〈トッピングをお選びください〉

- ・ラフテー（三枚肉）
- ・ソーキ（スペアリブ）

Please choose one topping

- 【A】 Stewed Pork Bellies
- 【B】 Stewed Pork Spare Ribs

アーサ茶漬け

Rice with Fish Soup

¥900

アーサをたっぷりと使用した
やさしい味わいのお茶漬け
締めの一品としてぜひ
お召し上がりください。



イカスミ汁

Squid Ink Soup

¥1,600



沖縄県で愛される郷土料理です
イカスミを加えて真っ黒なスープですが
イカ特有の甘みとお出汁とイカスミの
コクのあるスープが絶品です。

嘉例じゅーしい

Steamed Mixed Rice “Okinawan Style”

¥ 800

嘉例特製の沖縄風炊き込みご飯です
あぐー豚の三枚肉や椎茸、
かまぼこ、人参をカツオの効いた
出汁で炊き上げました。



当店では100%国産米を使用しております。

We use 100% Japanese grown rice

全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。

A tax and a service charge are included in a price.

焼き物・蒸し

Grilled Dish / Steamed Dish

沖縄県魚 グルクニー夜干し

Dried Okinawan Fish with Lemon

¥1,700



沖縄県産和牛とあぐー豚のセイロ蒸し

Steamed Ie Island Beef and Agu Pork with Bamboo Basket

¥3,200



沖縄県産鮮魚 やんばんる味噌漬け焼

Grilled Okinawan Fish with Miso Sauce

¥1,800

美ら島あぐー豚 やんばんる味噌漬け焼

Grilled Agu Pork with Miso Sauce

¥1,800

沖縄県産和牛リブローズ

やんばんる味噌漬け焼

Grilled Okinawan Beef with Miso Sauce

¥3,200

名護市にある「ゆひな」で作っている
“おばあの味噌”を使用した味噌漬け焼き
ぜひお召し上がりください。



全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。

A tax and a service charge are included in a price.

揚げ物

Deep-fried Dish

もずく天麩羅(4個)

Okinawan Seaweed Tempura

¥1,000

もずく以外の野菜や衣を少なめに仕込んでいます。外はカリッと中はもちっとした嘉例自慢の一品です。



アーサ天麩羅(4個)

Okinawan Sea Lettuce Tempura

¥1,000

ポテトフライ

Fried Potatoes

¥800

ちきあぎ 沖縄風のさつま揚げ

Fish Cakes

¥1,000

やんばるハーブ鶏からあげ(4個)

Fried Okinawan Chicken Leg

¥1,100

カジキのパン粉揚げ

Breaded Swordfish with Tartar Sauce

¥1,500

全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。
A tax and a service charge are included in a price.

丼 物

Bowl of Rice

あぐー豚 ラフテー丼

Rice Bowl with Braised Agu Pork Bellies

¥2,200

2日間かけ丁寧に仕込んだ自家製のラフテーと県産野菜をのせたお子様も食べやすい人気の一品です。
美ら島あぐー豚を使用しています。



沖縄県産 鮪丼

Rice Bowl with Okinawan Tuna

¥2,100



沖縄県内で水揚げされた新鮮なマグロと海ぶどうを一緒にお召し上がりください。

琉球丼

Rice Bowl with Assorted Okinawan Seafood

¥1,900

県産鮮魚の切身を胡麻、生姜、醤油で味付けし、いくらかと半熟たまごをトッピングしました。豪快にかき混ぜてお召し上がりください。

当店では100%国産米を使用しております。
We use 100% Japanese grown rice

全ての表示価格には、税金及びサービス料が含まれております。
A tax and a service charge are included in a price.