

福木

FUKUGI

1名様 For one person ￥6,000

沖縄風前菜3種取り合わせ
Assorted Okinawan Appetizers

Appetizers

沖縄県産野菜のサラダ たんかんドレッシング
Seasonal Garden Green Salad

地野菜取り合わせ
Assorted Seasonal Vegetables

グラスフェッド牛 サーロイン
Grass-fed Beef Sirloin

沖縄県産あぐー豚 ソーセージ
Agu Pork Sausage

Meat Plate

沖縄県産あぐー豚 肩ロース
Marinated Agu Pork Shoulder

沖縄県産若鶏 シークヮーサー風味
Marinated Okinawan Chicken Breast with Shikuwasa(Green Lemon)

仔羊 胡麻マース和え
Marinated Lamb Loin with Sea Salt

小さな沖縄そば
Okinawa Soba

白米
Steamed Rice

Dessert

沖縄風杏仁豆腐 黒糖蜜とぜんざいと共に
Okinawan Almond Jelly with Brown Sugar Syrup
and Red Bean Sauce

* 人数分のコースをご注文頂くとMeat Plate内のお肉が食べ放題となります。

* 小学生未満のお子様は必ずしもご注文いただく必要はありません。

* All you can eat the Meat Plate if you order a course for everyone.

* Children under elementary school age do not necessarily need to order.

* 仕入れ状況により、内容に一部変更が生じる可能性がございます。

* 表示価格には税金およびサービス料が含まれております。

* 当店では、100%国産米を使用しております。

* Menu may change without prior notice due to circumstances.

* All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

* We use 100% Japanese grown rice.

Copella 
BARBECUE
RESTAURANT

備瀬

BISE

1名様 For one person **¥ 8,000**

Appetizers

沖縄風前菜3種取り合わせ
Assorted Okinawan Appetizers

Special Selection

沖縄県産野菜のサラダ たんかんドレッシング
Seasonal Garden Green Salad

地野菜取り合わせ
Assorted Seasonal Vegetables

Meat Plate

近海産鮮魚とハーブバターのホイル包み
Grilled Okinawan Seasonal Fish in foil

海老
Grilled Shrimps

沖縄県産牛 カルビ
Okinawan Beef Belly

Dessert

小さな沖縄そば
Okinawa Soba

白米
Steamed Rice

沖縄風杏仁豆腐 黒糖蜜とぜんざいと共に
Okinawan Almond Jelly with Brown Sugar Syrup
and Red Bean Sauce

* 人数分のコースをご注文頂くとMeat Plate内のお肉が食べ放題となります。

* 小学生未満のお子様は必ずしもご注文いただく必要はありません。

* All you can eat the Meat Plate if you order a course for everyone.

* Children under elementary school age do not necessarily need to order.

* 仕入れ状況により、内容に一部変更が生じる可能性がございます。 * Menu may change without prior notice due to circumstances.

* 表示価格には税金およびサービス料が含まれております。

* All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge

* 当店では、100%国産米を使用しております。

and consumption tax.

* We use 100% Japanese grown rice.

Copella 
BARBECUE
RESTAURANT

もとぶ

MOTOBU

1名様 For one person **¥ 10,000**

Appetizers

沖縄風前菜3種取り合わせ
Assorted Okinawan Appetizers

沖縄県産野菜のサラダ たんかんドレッシング
Seasonal Garden Green Salad

地野菜取り合わせ
Assorted Seasonal Vegetables

Special Selection

近海産鮮魚とハーブバターのホイル包み
Grilled Okinawan Seasonal Fish in foil with herb butter

沖縄県産車海老
Grilled Okinawan Shrimps

沖縄県産牛 フィレ
Okinawan Beef Fillet

Meat Plate

アメリカ産牛 ミスジ
Beef Top Blade

沖縄県産あぐー豚 ソーセージ
Agu Pork Sausage

沖縄県産あぐー豚 肩ロース
Marinated Agu Pork Shoulder

沖縄県産若鶏 シークヮーサー風味
Marinated Okinawan Chicken Breast with Shikuwasa(Green Lemon)

仔羊 胡麻マース和え
Marinated Lamb Loin with Sea Salt

Dessert

小さな沖縄そば
Okinawa Soba

白米
Steamed Rice

沖縄風杏仁豆腐 黒糖蜜とぜんざいと共に
Okinawan Almond Jelly with Brown Sugar Syrup
and Red Bean Sauce

* 人数分のコースをご注文頂くとMeat Plate 内のお肉が食べ放題となります。

* 小学生未満のお子様は必ずしもご注文いただく必要はありません。

* All you can eat the Meat Plate if you order a course for everyone.

* Children under elementary school age do not necessarily need to order.

* 仕入れ状況により、内容に一部変更が生じる可能性がございます。 * Menu may change without prior notice due to circumstances.

* 表示価格には税金およびサービス料が含まれております。

* All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge

* 当店では、100%国産米を使用しております。

and consumption tax.

* We use 100% Japanese grown rice.

Copella 
BARBECUE
RESTAURANT

キッズメニュー

Kid's Meal

1名様 For one person **¥ 3,000**

Meat Plate

グラスフェッド牛 サーロイン

Grass-fed Beef Sirloin

沖縄県産あぐー豚 ソーセージ

Agu Pork Sausage

沖縄県産あぐー豚 肩ロース

Marinated Agu Pork Shoulder

沖縄県産若鶏むね肉

Okinawan Chicken Breast

Vegetables

地野菜取り合わせ

Assorted Seasonal Vegetables

バターコーン

Buttered Corn

Dessert

小さな沖縄そば

Okinawa Soba

白米

Steamed Rice

ブルーシールアイスクリーム食べ放題

All-you-can-eat Blue Seal Ice Cream

* 仕入れ状況により、内容に一部変更が生じる可能性がございます。

* 表示価格には税金およびサービス料が含まれております。

* 当店では、100%国産米を使用しております。

* Menu may change without prior notice due to circumstances.

* All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

* We use 100% Japanese grown rice.

Copella 
BARBECUE
RESTAURANT

ビール

Beer

| | | |
|------------------------------|--|------|
| 樽 オリオンザ・ドラフト | Orion The Draft (from barrel) | ¥800 |
| 樽 オリオンザ・プレミアム | Orion The Premium (from barrel) | ¥800 |
| 瓶 75ビール 島風ピルスナー | Orion Nago Beer Shima-Kaze Pilsner (in bottle) | ¥800 |
| 瓶 オリオンクリアフリー (ノンアルコールビール) | Orion ClearFree (Non Alcohol, in bottle) | ¥800 |

酎ハイ / サワー

Chu-hi / Sour

| | | |
|----------|---|------|
| さんぴんハイ | Shochu(Japanese spirits) with jasmine tea | ¥850 |
| ウーロンハイ | Shochu with oolong tea | ¥850 |
| パイナップルハイ | Shochu with pineapple juice | ¥850 |
| アップルハイ | Shochu with apple juice | ¥850 |
| レモンサワー | Lemon liqueur with sparkling water | ¥850 |

泡盛

Awamori

| | | | |
|----------------------------|---|------|------|
| 甕仕込み 玉友 <ロック/水割り/ソーダ割り> | Gyoku-Yu, brewed in a jar [on the rocks, with water or with sparkling water] | 45ml | ¥850 |
|----------------------------|---|------|------|

ウイスキー

Whisky

| | | | |
|----------------------------|------------|------|--------|
| 宮城峡 <ロック/水割り/ソーダ割り> | Miyagi-Kyo | 45ml | ¥2,000 |
| カティイサーク <ロック/水割り/ソーダ割り> | Cutty Sark | 45ml | ¥900 |

梅酒

Japanese Plum Liqueur

| | | | |
|---------------------------------|----------------------------|------|------|
| せいふく 請福梅酒 <ロック/水割り/ソーダ割り> | Seifuku plum wine, ABV 12% | 45ml | ¥850 |
|---------------------------------|----------------------------|------|------|

グラスワイン

Glass of Wine

| | |
|--|--------|
| マプ・カベルネ・ソーヴィニヨン・カルメネール (チリ) MAPU CABERNET SAUVIGNON CARMENERE (Chile) | ¥1,300 |
| マプ・ソーヴィニヨン・ブラン・シャルドネ (チリ) MAPU SAUVIGNON BLANC CHARUDONNAYCARMENERE (Chile) | ¥1,300 |
| ザザンクロスワイナリー・パッションフルーツ (日本) SOUTHERN CROSS WINERY PASSION FRUIT (Japan) | ¥1,200 |

*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。

* 表示価格には税金およびサービス料が含まれております。

* Kindly note that our hotel does not serve alcohol to anyone under age of 20 or without proper identification.

* All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

Copella 
BARBECUE RESTAURANT

カペラ・オリジナルカクテル

Original Cocktails

| | | |
|-------------|------------------|--------|
| 美らサングリア | CHURA SANGRIA | ¥1,100 |
| グロリア | GLORIA | ¥1,100 |
| 伊江ラムモヒート | IE Rum Mojito | ¥1,300 |
| シークワーサーモヒート | Shikuwasa Mojito | ¥1,300 |
| マンゴーモヒート | Mango Mojito | ¥1,300 |
| さんぴんモヒート | Jasmin Mojito | ¥1,300 |

カクテル

Cocktails

| | | |
|-------------------------------|------------------------------------|---------------|
| ジンベース:Gin based cocktails | 赤ワインベース:Red wine based cocktails | 各 ¥900 Any |
| ジントニック | Gin Tonic | キティ |
| ジンバック | Gin Buck | カリモーチョ |
| ウォッカベース:Vodka based cocktails | 白ワインベース:White wine based cocktails | |
| モスクミュール | Moscow Mule | オペレーター |
| ルシアン・コーク | Russian Coke | キール |

ノンアルコールカクテル

Virgin Cocktails

| | | |
|-----------------------------|-----------------------------|------------------------|
| ノンアルコールビール:Non-Alcohol Beer | ノンアルコールサワー:Non-Alcohol Sour | 各 ¥800 Any |
| シャンディガフ | Shandygaff | アセロラスカッシュ Acerola Sour |
| シークワーサービア | Shikuwasa Beer | レモンスカッシュ Lemon Sour |
| アセローラビア | Acerola Beer | |

ソフトドリンク

Soft Drinks

| | | | | |
|-----------|----------------------------------|---------|-----------|---------------|
| さんぴん茶 | Jasmine Tea | パイナップル | Pineapple | 各 ¥550 Any |
| ウーロン茶 | Oolong Tea | アップル | Apple | |
| コーラ | Cola | マンゴー | Mango | |
| ジンジャエール | Ginger Ale | シークワーサー | Shikuwasa | |
| お子様用ミニサイズ | Small size soft drinks for kid's | | | ¥450 |

*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。

* 表示価格には税金およびサービス料が含まれております。

* Kindly note that our hotel does not serve alcohol to anyone under age of 20 or without proper identification.

* All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

赤ワイン

Bottle of Red Wine

| | |
|---|---------|
| モンテス・リミテッド・セレクション・ピノ・ノワール (チリ) MONTES LIMITED SELECTION PINOT NOIR (Chile) | ¥6,000 |
| ジューシーな果実味と軽快なボディで親しみやすい | |
| カイケン・ウルトラ・マルベック (アルゼンチン) KAIKEN ULTRA MALBEC (Argentina) | ¥7,000 |
| 果実味と穏やかなタンニンが織りなす、力強い味わい | |
| コナンドラム・レッド (アメリカ) CONUNDRUM RED (America) | ¥9,500 |
| スムースで飲みやすいスタイルながらも、濃密で複雑味溢れる味わい | |
| レゼルヴ・ムートン・カデ・ポイヤック (フランス) RESERVE MOUTON CADET PAUILLAC (France) | ¥14,500 |
| 濃厚ながらもエレガントで複雑味のある香りが立ち上る、洗練された仕上がり | |

白ワイン

Bottle of White Wine

| | |
|---|---------|
| リースリング (フランス) RIESLING (France) | ¥7,500 |
| 爽やかな果実味とキレのある酸が心地良い、秀逸な辛口リースリング | |
| グランド・リザーヴ・ストレイツ・ ソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド) GRAND RESERVE STRAITS SAUVIGNON BLANC (New Zealand) | ¥8,800 |
| 爽やかな風味に、果実味やコクが渝しめる複雑味溢れる 1 本 | |
| ウォンバット・クリーク・ヴィンヤード・シャルドネ (オーストラリア) WOMBAT CREEK VINEYARD CHARDONNAY (Australia) | ¥13,500 |
| 豊かな風味と力強い果実味が魅力 | |
| サザンクロスワイナリー・パッションフルーツ (日本) SOUTHERN CROSS WINERY PASSION FRUIT (Japan) | ¥6,000 |
| パッションフルーツの華やかな香りと心地よい酸味が魅力 | |

スパークリングワイン

Bottle of Sparkling Wine

| | |
|---|---------|
| クレマン・ド・ブルゴーニュ・ ブラン・ド・ブラン・エクストラ・ブリュット (フランス) CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS (France) | ¥11,000 |
| クリーミーな泡と引き締まった酸が魅力 | |

*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。

* 表示価格には税金およびサービス料が含まれております。

* Kindly note that our hotel does not serve alcohol to anyone under age of 20 or without proper identification.

* All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.



飲み放題コース

ALL YOU CAN DRINKS

90分 90 minutes ￥2,500

ビール

Beer

| | |
|----------------------------|--|
| 樽 オリオンザ・ドラフト | Orion The Draft (from barrel) |
| 樽 オリオンザ・プレミアム | Orion The Premium (from barrel) |
| 瓶 75ビール 島風ピルスナー | Orion Nago Beer Shima-Kaze Pilsner (in bottle) |
| 瓶 オリオンクリアフリー ノンアルコールビール | Orion ClearFree (Non Alcohol, in bottle) |

酎ハイ/サワー

Chu-hi / Sour

| | |
|----------|---|
| さんぴんハイ | Shochu(Japanese spirits) with jasmine tea |
| ウーロンハイ | Shochu with oolong tea |
| パイナップルハイ | Shochu with pineapple juice |
| アップルハイ | Shochu with apple juice |
| レモンサワー | Lemon liqueur with sparkling water |

泡盛

Awamori

| | |
|--|--|
| 石川酒造場 甕仕込み 玉友 30度 5年古酒 <ロック/水割り/ソーダ割り> | Gyoku-Yu, brewed in a jar ABV:30%, 5 year-old awamori [on the rocks, with water or with sparkling water] |
|--|--|

ウイスキー

Whisky

| | |
|---|---|
| カティサーク <ロック/水割り/ハイボール/ コークハイ/ジンジャーハイ> | Cutty Sark [on the rocks, with water, with sparkling water, with cola or with ginger ale] |
|---|---|

梅酒

Okinawan Plum Liqueur

| | |
|---------------------------------|--|
| せいふく 請福梅酒 <ロック/水割り/ソーダ割り> | Seifuku plum wine, ABV 12% [on the rocks, with water or with sparkling water] |
|---------------------------------|--|

ノンアルコールカクテル Virgin Cocktails

ソフトドリンク

Soft Drinks

| | | | |
|-----------|----------------|---------|-------------|
| シャンディガフ | Shandygaff | さんぴん茶 | Jasmine Tea |
| シークワーサービア | Shikuwasa Beer | ウーロン茶 | Oolong Tea |
| アセロラビア | Acerola Beer | コーラ | Cola |
| アセロラスカッシュ | Acerola Sour | ジンジャエール | Ginger Ale |
| レモンスカッシュ | Lemon Sour | パイナップル | Pineapple |
| | | アップル | Apple |
| | | マンゴー | Mango |
| | | シークワーサー | Shikuwasa |

*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。

* 表示価格には税金およびサービス料が含まれております。

* Kindly note that our hotel does not serve alcohol to anyone under age of 20 or without proper identification.

* All prices are in Japanese yen and inclusive of service charge and consumption tax.

Copella 
BARBECUE RESTAURANT