

ノンアルコールカクテル

Non Alcohol Cockatails

各 ¥750



シークワサービア

Shikuwasa Beer

ノンアルコールビール＋シークワサー果汁
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

パッションスカッシュ

Passionsquash

パッションフルーツシロップ＋トニック
Passionfruit syrup and tonic water



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.

うちな一居酒屋

嘉例

カリ

OKINAWA DINING **KA RI**

嘉例おすすめ

Recommended Dishes

期間
限定

県産鮮魚とやんばるハーブ鶏のセイロ蒸し

Steamed Okinawan Fish and Chicken with Bamboo basket ¥2,400

鮮魚には醤油糀、鶏には塩麴を
合わせ、セイロでしっとり、
ふっくらと蒸上げました。
素材の旨味を味わえる逸品です。



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。



期間
限定

今帰仁スイカのゼリー

Watermelon jelly from Nakijin village

¥800

今帰仁村のスイカをたっぷり
使用したゼリーに、
塩ちんすこうアイスを添えて
ご提供いたします。



泡盛飲み比べ

Flights of Awamori

◆石川酒造場 飲み比べセット 4種 ¥2,000

4 Kinds Flights of Awamori
Made by Ishikawa Brewery

- ・島風
- ・玉友
- ・甕仕込 5年古酒
- ・ネイビーストレンジス クラフトジン

◆おすすめ泡盛 飲み比べセット 5種 ¥2,500

5 Kinds Flights of Awamori
Staff Recommended

- ・御酒
- ・さんご礁 3年古酒
- ・久米島の久米仙 5年古酒
- ・甕仕込 5年古酒
- ・千年の響

◆泡盛古酒 飲み比べセット 4種 ¥2,800

4 Kinds Flights of Awamori
Staff Recommended

- ・かねやま 15年古酒
- ・おもろ 15年古酒
- ・千年の響 7年古酒
- ・甕仕込 10年古酒

飲み方をお選びください

How would you like to drink it?

- ・ストレート
- ・ロック
- ・水割り
- ・ソーダ割り
- ・お湯割り
- ・さんぴん茶割り

Straight / on the rocks / with water
with soda / with hot water / with jasmine tea

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.

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

◆黒の松藤 30度 株式会社 松藤

MATSUHUZI 30%

グラス ¥800 一合 ¥1,300 ボトル ¥4,100

◆萬座 30度 恩納酒造所

MANZA 30%

グラス ¥850 一合 ¥1,600 ボトル ¥6,000

◆龍ゴールド 25度 金武酒造

TATSU GOLD 25%

グラス ¥850 一合 ¥1,600 ボトル ¥6,000

◆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〉

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.

お造り

Fresh Sashimi

お造り 4種盛り合わせ

Assorted Sashimi with Condiments

¥3,400



本日の沖縄県産 鮮魚

Today's Catch

¥1,400

沖縄県産 鮪

Okinawan Tuna Sashimi

¥1,400

県産シチューマ子焼き霜造り

Okinawan Snapper

¥1,400

セイイカ炙り

Okinawan Squid

¥1,000

海ぶどう

Sea grapes

¥1,200



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

¥1,500

Okinawan Vegetable Salad

県産野菜、海ぶどう、パパイヤなど沖縄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

¥1,600

Cold Agu Pork Shabushabu with Yushi Tofu



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

¥1,200

Assorted 3 kinds of appetizers

①・②・③からお好きなものを1品ずつ
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

ワタガラス：カツオの腸を塩と泡盛で漬け込んだ塩辛

スクガラス：アイゴの稚魚を塩漬けにした保存食

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 peanuts or Chinese chives with citrus sauce



グルクン南蛮漬け

¥1,500

Marinated Okinawan White Fish



ジーマーミ豆腐

¥800

Peanuts Tofu

もずく酢

¥800

Vinegared mozuku seaweed

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.

酎ハイ・サワー

CHU-HI ・ SOUR



WATTAシークワサーサワー

¥900

Shikuwasa liqueur with Soda



WATTAパイナップルサワー

¥900

Pineapple liqueur with Soda



WATTAパッションフルーツサワー

¥900

Passion Fruits Liqueur with Soda



県産タンカンサワー

¥850

Tankan with Shochu and Soda



アセロラサワー

¥850

Acerola with Shochu and 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

泡盛りキクール

Awamori Liqueur

請福パッションフルーツ

¥900

SEIFUKU PassionFruit

請福×クール

¥900

SEIFUKU×Genki Cool

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.

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 島風ピルスナー ¥800
Orion 75Beer Craft Shima-Kaze Pilsner 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-

日本酒

Japanese sake

◆沢の鶴 純米酒 山田錦 300ml ¥1,400
Sawanoturu

繊細な味わいと、どっしりとした旨味が合わさっており、お米の味わいをしっかりと楽しめます。

◆上撰 白鶴 淡麗純米 300ml ¥1,400
Hakuturu

米の旨みを感じさせるふくらみのある味わいとスッキリとした後味が特徴の淡麗辛口。

◆菊水の辛口 300ml ¥1,600
Kikusui

キリッと冴えた辛口の中にしっかりとした旨味が感じらる、飲み飽きしない食中酒。

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一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…
丁寧に作った嘉例の
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、あぐ一豚、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

嘉例風冷やし沖縄そば

Cold Okinawa Noodles with Sesame Sauce

¥1,500

夏にぴったりのさっぱりとした
自慢の一品です
嘉例自家製ゴマダレで
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.

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



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。

沖縄県産鮮魚 県産味噌漬け焼

Grilled Okinawan Fish with Miso Sauce

¥1,800

美ら島あぐー豚 県産味噌漬け焼

Grilled Agu Pork with Miso Sauce

¥1,800

沖縄県産和牛リブローズ

県産味噌漬け焼

Grilled Okinawan Beef with Miso Sauce

¥3,200

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

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。

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
ご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.