

ノンアルコールカクテル

Non Alcohol Cocktails

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.

セットメニュー

がじゅまるセット ¥6,500-

- ・沖縄前菜
(もずく酢・ミミガーピーナッツ和え)
- ・海ぶどうのサラダ
- ・お造り三種盛り合せ
- ・ゴーヤーちゃんぶるーすはソーメンちゃんぶるー
- ・アグー豚ラフテー
- ・もずく天ぷら

※1セット約2人前



ていごセット ¥3,000-

- ・冷製グルクン南蛮漬け
- ・お造り三種盛合せ
- ・ゴーヤーちゃんぶるーすはソーメンちゃんぶるー
- ・もずく天ぷら

※1セット約1人前



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.

季節のおすすめ

Recommended Dishes

期間
限定

島野菜と島豆腐の揚げ出し
～アーサの餡かけ～
Vegetable and deep fried Tofu in dashi broth

島豆腐と彩り豊かな島野菜を
サクッと揚げ、海の香り豊かな
アーサの餡をたっぷりとかけた
あたたかい一品です。



県産車海老のアーサ衣天麩羅

Shrimp tempura with Okinawan seaweed

沖縄県産の車海老を、アーサを
練りこんだ衣で香ばしく揚げまし
た。海老の甘みとアーサの風味を
お楽しみください。



島野菜天麩羅盛り合わせ

Assorted Okinawa Vegetables Tempura

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
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.

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

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

¥2,000

◆おすすめ泡盛 飲み比べセット 5種

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

¥2,500

◆泡盛古酒 飲み比べセット 4種

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

¥2,800

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.

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

タマン焼き霜造り

Taman

¥1,500

沖縄県産 鮪

Okinawan Tuna Sashimi

¥1,400

セーイカ炙り

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（カリー）サラダ

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

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

Assorted 3 kinds of appetizers

Ⓐ・Ⓑ・Ⓒからお好きなものを1品づつ
お選びください。

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

Ⓑ 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

Ⓒ ミミガーピーナッツ和え or チリビラーのシークワーサーポン酢

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

Peanuts Tofu

¥800

もずく酢

Vinegared mozuku seaweed

¥800

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シークワーサーサワー

Shikuwasa liqueur with Soda



WATTAパイナップルサワー

Pineapple liqueur with Soda



WATTAパッションフルーツサワー

Passion Fruits Liqueur with Soda



県産タンカンサワー

Tankan with Shochu and Soda



アセロラサワー

Acerola with Shochu and Soda



マンゴーハイ

Mango with Shochu



さんぴんハイ

Jasmine Tea with Shochu



梅酒

Japanese Plum Liqueur

ウイスキーハイボール

Whisky with Soda

泡盛リキュール

Awamori Liqueur

請福パッションフルーツ

SEIFUKU PassionFruit

請福×クール

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
Orion The Draft

¥800

【小瓶】オリオン 75ビール 島風ピルスナー
Orion 75Beer Craft Shima-Kaze Pilsner 334ml

¥800

【小瓶】オリオン ザ・プレミアム
Orion The Premium 334ml

¥800

【小瓶】オリオン クリアフリー
Orion Clear FREE 334ml -Non Alcoholic Beer-

¥700

日本酒

Japanese sake

◆沢の鶴 純米酒 山田錦

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。

300ml
¥1,400

◆上撰 白鶴 淡麗純米

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。

300ml
¥1,400

◆菊水の辛口

Kikusui

キリッとした辛口の中にしっかりと旨味が感じらる、飲み飽きしない食中酒。

300ml
¥1,600

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

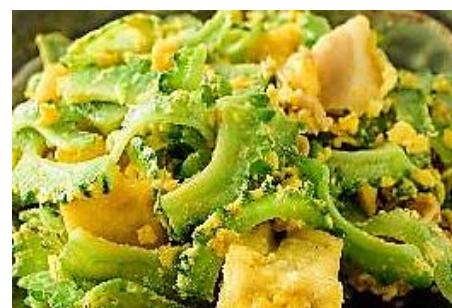
お子様のごはんから
酒のおつまみまで…
丁寧に作った嘉例の
ソーメンちゃんぷるーは
おかわりしたくなる美味しさです。



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。
口いっぱいに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

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もますので
お子様でもお召し上がりいただけます。

¥1,600



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

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.

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

揚げたて 黒糖サーターアンダギー

Deep-fried Okinawan Brown Sugar Doughnut

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

本日のアイスクリーム

Today's ice cream

¥350

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.

麺・飯

Noodle / Rice

沖縄そば

Okinawa Soba



アーサ茶漬け

Rice with Fish Soup

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



嘉例じゅーしい

Steamed Mixed Rice "Okinawan Style"

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。



ご飯

Rice

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.

¥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

¥900

アーサ茶漬け

Rice with Fish Soup

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。

焼き物・蒸し

Grilled Dish / Steamed Dish

沖縄県魚 グルクン一夜干し

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

県産豚のステーキ

Sauteed Salted Pork

ステーキとは豚の塩漬け！

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。

¥1,400

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 リブロース

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

もづく天麩羅(4個)

Okinawan Seaweed Tempura

¥1,000

もづ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

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。

¥1,900

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.