

# 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〕

Small size soft drink for kid's

¥450

※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
- ・ゴーヤーちゃんぷるー又はソーメンちゃんぷるー
- ・アグー豚ラフテー
- ・もずく天ぷら

※1セット約2人前



## でいごセット ¥3,000-

- ・冷製グルクン南蛮漬け
- ・お造り三種盛合せ
- ・ゴーヤーちゃんぷるー又はソーメンちゃんぷるー
- ・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

¥1,300



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

¥2,000



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

¥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.

## 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.



# 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

## 泡盛りキユール

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

¥ 800

Okinawan Crape with Okinawa's biscuits ice cream

「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

¥800

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

¥800

Crispy Beniimo Cookies

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.

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

¥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。



### ご飯

Rice

¥350

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  
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.