

うちな一居酒屋

嘉例

カ
リ
ー

OKINAWA DINING **KARI**

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
 - ・ もずく天ぷら
- ※1セット約1人前



ソフトドリンク

Soft Drinks

各 ¥550

マンゴー
Mango

アップル
Apple

シークワーサー
Shikuwasa

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

さんぴん茶
Jasmine Tea

ウーロン茶
Oolong Tea

[お子様用氷無し ミニサイズ]

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.

¥450

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.

季節のおすすめ

Recommended Dishes

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



アセロラビア

Acerola beer

ノンアルコールビール+本部町産アセロラシロップ

Non alcohol beer and Acerola Drink

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



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.



紅芋饅頭 ベっ甲餡かけ

¥900

Steamed sweet potato and shrimp

海老真薯を紅芋とお餅で包み、ふんわりと蒸し上げ、甘じょっぱいべっ甲餡をかけて仕上げました。



県産車海老のアーサ衣天麩羅

¥2,000

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

¥1,500

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、泡盛とご一緒にお召し上がりください。



カレー

嘉例そば

¥1,600

Curry Soba

沖縄そばの麺を使用した、嘉例特製のカレーそばです。べの一杯にどうぞ！

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.

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.

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。

あぐ一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
あぐ一豚を胡麻のドレッシングで
お召し上がりください。
美ら島あぐ一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

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 ミミガーシークワーサー和え
Pork ears with peanuts or Pork ears with shikwasa



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

もずくキムチ ¥800

Mozuku kimchi

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。
口いっぱい広がる磯の香りをお
楽しみください！



酎ハイ・サワー

CHU-HI · SOUR



WATTAシークワサーサワー

¥850

Shikwasa liqueur with Soda

レモンサワー

¥850

lemon liqueur with Soda



県産タンカンサワー

¥850

Tankan 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

ウイスキーハイボール

¥900

Whisky with Soda

泡盛りキユール

Awamori Liqueur

泡盛梅酒

¥850

Plum wine

請福パッションフルーツ

¥900

SEIFUKU PassionFruit

請福×クール

¥900

SEIFUKU×Genki Cool

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.

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

【樽生】オリオン ザ・ドラフト ¥800
Orion The Draft

【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

◆ 上撰 白鶴 淡麗純米 300ml ¥1,400
Hakuturu

◆ 菊水の辛口 300ml ¥1,600
Kikusui

グラスワイン

Glass of wine

赤ワイン ¥900
Red wine

白ワイン ¥900
White wine

煮物

Braised Dish / Stewed Dish

あぐー豚 ラフテー ¥1,600
Braised Agu Pork Bellies

あぐー豚ばら肉を2日間かけて
丁寧仕込みました。
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 ¥1,800
Stewed Okinawa Beef Tendon



県産鮮魚 マース(塩)煮 ¥1,800
Stewed Okinawan Seasonal Fish fillet with Sea Salt

【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 ¥800
Yushi Tofu

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.

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一豚のセイロ蒸し

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

美ら島あぐ一豚 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.

うちな一居酒屋
嘉例
カリ
OKINAWA DINING KARI

季節のおすすめカクテル



Okinawan Citrus Sour
沖縄柑橘
サワー
タンカンやシークワーサーなど
沖縄の柑橘を重ねた
爽やかな味わいのサワー
¥1,200



Yanbaru Seika
- A Modern Awamori & Water
山原清香
進化系泡盛水割り
山原(やんばる)のハーブを重ねた
芳香蒸留水で仕上げた
香り豊かな新しいスタイルの水割り
¥1,000



Floral Jasmine Tea Mocktail
琉花香
さんぴんティー
5種の花の香りをまとう
華やかな味わいの
さんぴん茶モクテル
ノンアルコール
non-alcoholic
¥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 service alcohol to anyone under 20 or without proper identification.

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 include in a sticker price.

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

¥700

Caramel Custard with Brown Sugar

揚げたて 黒糖サーターアングギー

¥800

Deep-fried Okinawan Brown Sugar Doughnut

嘉例手作りのサーターアング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黒糖蜜を絡めた嘉例風の大学芋。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

¥600

Today's ice cream

揚げ物

Deep-fried Dish

もずく天麩羅(4個)

¥1,000

Okinawan Seaweed Tempura

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)

¥1,000

Okinawan Sea Lettuce Tempura

グルクン唐揚げ

¥1,900

～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。

ポテトフライ

¥800

Fried Potatoes

ちきあぎ 沖縄風のさつま揚げ

¥1,000

Fish Cakes

やんばるハーブ鶏からあげ(4個)

¥1,100

Fried Okinawan Chicken Leg

カジキのパン粉揚げ

¥1,500

Breaded Swordfish with Tartar Sauce

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.

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.

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

アーサをたっぷりを使用したやさしい味わいのお茶漬け締め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.