

# 福木

FUKUGI

1名様 For one person ¥6,000

## 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 たんかンドレッシング  
Seasonal Garden Green Salad

地野菜取り合わせ  
Assorted Seasonal Vegetables

## 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

やんばる麩和え 沖縄県産あぐー豚 肩ロース  
Marinated Agu Pork Shoulder with Malted Rice

沖縄県産若鶏 シークワーサー風味  
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場合がございます。 \* 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  
and consumption tax.  
\* 当店では100%国産米を使用しております。 \* We use 100% Japanese grown rice.

# 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

沖縄県産野菜のサラダ たんかんどレッシング

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

海老

Grilled Shrimps

沖縄県産牛 カルビ

Okinawan Beef Belly

## 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

やんばる麴和え 沖縄県産あぐー豚 肩ロース

Marinated Agu Pork Shoulder with Malted Rice

沖縄県産若鶏 シークワーサー風味

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。 \* 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 and consumption tax.  
\* 当店では100%国産米を使用しております。 \* We use 100% Japanese grown rice.

# 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 たんかんどレッシング

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

久米島産巻き海老

Grilled Okinawan Shrimps

沖縄県産牛 ファイルレ

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

やんばる麴和え 沖縄県産あぐー豚 肩ロース

Marinated Agu Pork Shoulder with Malted Rice

沖縄県産若鶏 シークワーサー風味

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。 \* 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 and consumption tax.  
\* 当店では100%国産米を使用しております。 \* We use 100% Japanese grown rice.

# 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

やんばる麴和え 沖縄県産あぐー豚 肩ロース  
Marinated Agu Pork Shoulder with Malted Rice

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

小さな沖縄そば  
Okinawa Soba

白米  
Steamed Rice

## Dessert

アイスクリーム盛り合わせ  
Ice Cream

\* 仕入れ状況により、内容に一部変更が生じる場合がございます。 \* 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 and consumption tax.

\* 当店では100%国産米を使用しております。

\* We use 100% Japanese grown rice.

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)	¥700

酎ハイ/サワー Chu-hi / Sour

さんびんハイ	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 <small>ぎよくゆう</small>	Gyoku-Yu, brewed in a jar	45ml	¥850
<ロック/水割り/ソーダ割り>	[ on the rocks, with water or with sparkling water ]		

ウイスキー Whisky

宮城峡 <small>みやぎきょう</small>	Miyagi-Kyo	45ml	¥2,000
カティサーク	Cutty Sark	45ml	¥900
<ロック/水割り/ソーダ割り>	[ on the rocks, with water or with sparkling water ]		

梅酒 Japanese Plum Liqueur

請福梅酒 <small>せいふく</small>	Seifuku plum wine, ABV 12%	45ml	¥850
<ロック/水割り/ソーダ割り>	[ on the rocks, with water or with sparkling water ]		

グラスワイン Wine by the glass

マプ・カベルネ・ソーヴィニオン・カルメネール	MAPU CABERNET SAUVIGNON CARMENERE	¥1,300
マプ・ソーヴィニオン・ブラン・シャルドネ	MAPU SAUVIGNON BLANC CHARUDONNAYCARMENERE	¥1,300

\* 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.

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
ピュアコーラル	Pure Coral	¥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
ジンバック	Gin Buck

キティ	Kitty
カリモーチョ	Calimocho

ウォッカベース : Vodka based cocktails

白ワインベース : White wine based cocktails

モスコミュール	Moscow Mule
ルシアン・コーク	Russian Coke

オペレーター	Operator
キール	Kir

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
シークワーサービア	Shikuwasa Beer
アセローラビア	Acerola Beer

アセローラサワー	Acerola Sour
レモンスカッシュ	Lemon Sour

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	
ジンジャーエール	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

## Red Wine

モンテス・リミテッド・セレクション・ピノ・ノワール  
 MONTES LIMITED SELECTION PINOT NOIR

¥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  
 KAIKEN ULTRA MALBEC

¥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  
 CONUNDRUM RED

¥9,500

スムーズ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  
 RESERVE MOUTON CADET PAUILLAC

¥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

## White Wine

リースリング  
 RIESLING

¥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  
 GRAND RESERVE STRAITS SAUVIGNON BLANC

¥8,800

爽やかな風味に、果実味やコクが愉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  
 WOMBAT CREEK VINEYARD CHARDONNAY

¥13,500

豊かな風味と力強い果実味が魅力

## スパークリングワイン

## 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  
 CREMANT DE BOURGOGNE BLANC DE BLANCS

¥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<sup>ぎよくゆう</sup>  
30度 5年古酒 Gyoku-Yu, brewed in a jar  
ABV:30%, 5 year-old awamori  
<ロック/水割り/ソーダ割り> [ on the rocks, with water or with sparkling water ]

## ウイスキー

Whisky

- カティサーク Cutty Sark  
<ロック/水割り/ハイボール/  
コークハイ/ジンジャーハイ> [ 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 Seifuku plum wine, ABV 12%  
<ロック/水割り/ソーダ割り> [ on the rocks, with water or with sparkling water ]

## ノンアルコールカクテル

Virgin Cocktails

- シャンディガフ Shandygaff
- シークワサービア Shikuwasa Beer
- アセローラビア Acerola Beer
- アセローラサワー Acerola Sour
- レモンスカッシュ Lemon Sour

\* 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.