

THE ORION BEER DINING



オリオングループだけで味わえる 特別醸造のクラフトビール

沖縄のビール文化をさらに豊かにすることを夢見て・・・
沖縄県産のホップを使用し、醸造家が手作業でこだわり抜いて
造り出した、限られた場所では味わうことができない本格的な
クラフトビールです。

沖縄県産ホップ
を使用した
唯一無二の
クラフトビール



※沖縄県産ホップは一部使用

さらに、
特設ブルワリーで
醸造家が
手作業仕込み



生産におけるこだわり

世界に150種類以上あると言われる
ビールの多様性=個性を引き出し
「驚きと楽しさをお届けしたい」「沖
縄のビール文化をさらに豊かにした
い」という想いを軸に、通常ライン
とは異なる小規模な設備で全工程を
手作業で醸造、沖縄県産ホップに加
え沖縄独自の季節素材も積極的に取
り入れています。

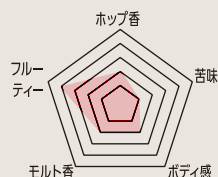
Craft Beer on Tap

クラフトビール(樽)



ヴァイツェン

[Weizen style] Alc 5%

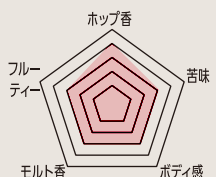


フルーティーな香りが前面に感じられ、
甘さは控えめで軽い酸味があり、小麦由
来の優しくまろやかなニュアンスが特
徴。ボディを軽く仕上げていますので飲み
やすく、“食事とも良く合うWeizen”に
なっています。



ペールエール

[Pale Ale style] Alc 5.5%

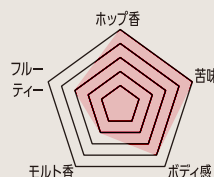


沖縄県産ホップを使用し、全体的にトロ
ピカルで爽やかな印象。苦味は控えめな
ため、何杯でも飲めるビール。ホテル限
定クラフトビールの原点(フラッグシ
ップ)となるよう開発されました。



インディア・ペールエール

[IPA style] Alc 6.5%



数あるIPAスタイルの中でも特に苦味が
強く、ドライな後味が特徴的なアメリ
カンスタイルを採用。シトラス且つトロ
ピカルなアフターフレーバーが楽しめ
ます。しっかりしたボディ感ですが、す
ると飲める仕上がりです。



シークレット クラフトビール

季節によって、4番目の
クラフトビールが存在します。
アナタは出会えるか？

※ビールの詳細と金額はスタッフに
お尋ねください。

* Please contact our staff for details.



Small(280ml).....	¥770
Regular(380ml).....	¥1,200
Large(600ml).....	¥1,600

Beer on Tap

ビール (樽)



オリオン ザ・ドラフト

Orion The Draft

Small(280ml)..... ¥550

Regular(380ml)..... ¥770

Large(600ml)..... ¥1,200



オリオン ザ・プレミアム

Orion The Premium

Small(280ml)..... ¥550

Regular(380ml)..... ¥880

Large (600ml)..... ¥1,400



75BEER 島風ピルスナー

75 BEER Shimakaze Pilsner

Small(280ml)..... ¥770

Regular(380ml)..... ¥1,200

Large(600ml)..... ¥1,600



オリオン ザ・ダーク **特別樽詰め**

Orion The Dark

Small(280ml)..... ¥550

Regular(380ml)..... ¥770

Large(600ml)..... ¥1,200

Beer Flights

ビア フライツ

ビアフライツ (クラフトビール各種)

Beer Flights (Weizen / Pale Ale / IPA)

3 kinds..... ¥1,800

Okinawan Craft Gin

沖縄のクラフトジン

ネイビーストレングス クラフトジン (石川酒造場)

Navy Strength Craft Gin..... ¥1,210

ジンジャークラフトジン (石川酒造場)

Ginger Craft Gin..... ¥1,210

まさひろオキナワジン (まさひろ酒造)

Masahiro Okinawa Gin..... ¥1,210



昭和初期に主流だった「スイングカラン」で注ぐ「オリオン ザ・ドラフト」はクリーミーな泡立ちと爽快さを感じられ、従来とはひと味違ったオリオンビールの味わいをお楽しみいただけます。

オリオン ザ・ドラフト スイングカランタップ

Orion The Draft from Swing Callan

Regular(400ml)..... ¥880

Large(600ml)..... ¥1,400

Non Alcoholic Beer

ノンアルコールビール (瓶)

オリオン クリアフリー 小瓶

(ノンアルコールビール)

Orion Clear Free (Non-Alcoholic Beer) 334ml..... ¥660

Awamori

泡盛

甕仕込み5年古酒 (石川酒造場) 30度

Kamejikomi 5y Koshu..... ¥800

尚 ISHIKAWA (石川酒造場) 40度

ISHIKAWA SHÔ ¥1,200

甕仕込み10年古酒 (石川酒造場) 35度

Kamejikomi 10y Koshu ¥1,680

Aボール

AWAMORI Highball..... +¥0



泡盛を炭酸水で割ったカクテル。ネーミングは那覇市の酒場が発祥で、戦後の沖縄で「Aサイン」という米軍公認の飲食店に与えられた営業許可証と泡盛のAを掛け合わせたデザインを考案。

泡盛の炭酸割りをご希望の際は上記泡盛のアイテム名にAボールとお伝えください。



沖縄発、
ソムリエ仕込みの
フルーツワイン

New
シークワサー
新登場!

SHIKUWASA

マセラシオン・フリュイ製法を採用。爽やかな
香りと軽やかな酸味が感じられる、すっきりと
した辛口タイプのワイン。フレッシュチーズ・
和風サラダ・揚げ物などシンプルな味わいの
料理とのペアリングがおすすめです。



味のバランス
甘み ★☆☆☆
酸味 ★☆☆☆

サザンクロスワイナリー
シークワサー

ボトル ¥6,000

グラス ¥1,200



果実酒

PASSION FRUIT

伝統的なワイン製法にヒントを得たマセラシ
オン・フリュイ製法によるフレッシュな果実感。
華やかな香りと心地よい酸味が感じられる
やや辛口のフルーツワインに仕上げました。
トマト料理や魚介料理との相性が抜群です。



味のバランス
甘み ★☆☆☆
酸味 ★☆☆☆

サザンクロスワイナリー
パッションフルーツ

ボトル ¥6,000

グラス ¥1,200



果実酒

KENZO ESTATE Winery

ケンゾーエステイトのワイン

清 sei 2020 ¥38,000

繊細な泡とともに立ち上がる芳しい果実の香り

紫鈴 rindo 2021 ¥42,000

深みとしなやかさを併せ持つ繊細な赤ワイン

寿々 suzu 2021 ¥50,000

ケンゾーエステイト初のスパークリング・ロゼワイン

明日香 asuka 2020 ¥53,000

上品な果実の香りが開花する芳醇な赤ワイン

Japanese Wine by the Bottles

おすすめ日本ワイン

【Sparkling】

2022 くらむぼんスパークリング 甲州 (山梨)

Kurambon Sparkling Koshu Brut (Yamanashi) ¥8,000

2023 タケダワイナリー サン・スフル白 デラウェア (山形)

Takeda Winery Sans Soufre Blanc (Yamagata) ¥8,500

2024 ドメヌナカジマ ペティアンロゼ (長野)

Domaine Nakajima Petillant Rosé (Nagano) ¥8,500

【White】

2023 甲斐ワイナリー かざま甲州辛口 (山梨)

Kai Winery Kazama Koshu (Yamanashi) ¥7,000

2020 ウッディファーム 植ノ山畑シャルドネ (山形)

Woody Farm & Winery

Uenoyamahatake Chardonnay (Yamagata) ¥12,000

2022 平川ワイナリー ブラン・ド・ヨイチ

キュベ ガストロノミック (北海道)

Hirakawa Winery Blanc de Yoichi

Cuvée Gastronomique (Hokkaido) ¥16,500

【Orange】

2023 清澄白河フジマル醸造所 デラウェア

ペリキュレール サン・スフル by Sato (東京)

Delaware "Pelliculaire" sans soufre

by Sato (Tokyo) ¥12,000

【Red】

2020 タケダワイナリー サン・スフル ルージュ (山形)

Takeda Winery

Sans Soufre Rouge (Yamagata) ¥7,800

2021 ファンキーシャトー ピノノワール (長野)

Funky Château Pinot Noir (Nagano) ¥19,000

2023 フェルミエ メルロー (新潟)

2023 Fermier Merlot (Niigata) ¥20,000

2019 ファンキーシャトー ラ・ブルミエール・フォア

カベルネ・ソーヴィニヨン (長野)

Funky Château

La première fois Cabernet Sauvignon (Nagano) ¥25,000

Wine by the Glass

ワイン(グラス)

【 Sparkling 】

クラムボンsparkリング甲州(山梨)

Kurambon Sparkling Koshu Brut (Yamanashi) ¥1,300

【 White 】

デル・スール シャルドネ レゼルバ

Aves del sur Chardonnay Reserva (Chili) ¥1,000

甲斐ワイナリー かざま甲州辛口(山梨)

Kai Winery Kazama Koshu (Yamanashi) ¥1,100

【 Red 】

デル・スール カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ

Aves del sur Cabernet Sauvignon Reserva (Chili)..... ¥1,000

タケダワイナリー サン・スフル ルージュ(山形)

Takeda Winery

Sans Soufre Rouge (Yamagata) ¥1,300

Wine by the Bottles

ワイン(ボトル)

【 Sparkling 】

カルテット・アンダーソン・ヴァレー ブリュット

ロデレール エステート

Quartet Anderson Valley Brut Roederer Estate

(America) ¥13,000

【 Champagne 】

ノミネ・ルナール ブリュット

Nominé Renard Brut (France) ¥14,000

ランソン ブラック・ラベル

Lanson Black Label Brut (France) ¥17,000

ドン・ペリニオン

2013 Dom Pérignon (France) ¥75,000

【 White 】

シレーニ・エステート セラー・セクション

ソーヴェニヨン ブラン

Sileni Estates Marlborough Sauvignon Blanc

(New Zealand) ¥6,000

トリンバック リースリング

Trimbach Riesling (France) ¥9,000

ルイ ラトゥール マコンヴィラージュ シャムロア

Louis Latour Mâcon-Villages Chameroy (France) ¥10,000

ルー・ペール・エ・フィス サン・トーバン

プルミエクリュ ヴィエイユ・ヴィーニュ

Roux Père et Fils

Saint-Aubin 1er Vieilles Vignes (France) ¥16,500

【 Red 】

デル・スール カベルネ・ソーヴィニヨン レゼルバ

Aves del sur Cabernet Sauvignon Reserva (Chili)..... ¥6,000

ケーズラー・ストーンホース・シラズ

Kaesler Stonehorse Shiraz (Australia) ¥10,200

ラ・クレマ モントレー・ピノ・ノワール

La Crema Monterey Pinot Noir (America) ¥12,000

ガヤ プロミス カ・マルカンダ

Gaja Promis Ca'marcanda (Italy) ¥20,000

WINE SHOP ENOTECA

ワインショップ・エノテカ
オリオンホテル那覇店



ワインショップ・エノテカでご購入いただいたワインは

“持ち込み抜栓料1,500円”

THE ORION BEER DININGで料理と一緒に楽しみましょう！

Seasonal Cocktails

季節のカクテル

沖縄産マンゴー&ハイビスカスのサマーカクテル

Okinawan Mango & Hibiscus Summer Cocktail
.....Cocktail ¥1,900
.....Mocktail (non-alcoholic) ¥1,800

県産のマンゴーとライチのトロピカルな甘さにハイビスカスと金木犀のフラワリーなほんのり酸味を合わせた夏にぴったりのカクテル。



真空調理のシトラス&マスカットサングリア

Vacuum Cooked Citrus & Muscat Sangria..... ¥1,400
マスカット、洋梨、ライチのさわやかな甘さにサザンクロスワイナリーのパッションフルーツワインを合わせた、フルーツを食べながら飲む「食べるサングリア」



Alcoholic Cocktails

カクテル

花々香る沖縄ジントニック

Gin and Tonic with floral flowers..... ¥1,300

タンカン香るネグローニ

Tankan Negroni ¥1,200



屋我地はちみつとレモンのプレミアムビアカクテル

Yagaji Honey & Lemon Premium Beer Cocktail ¥1,400

琉球ハーブマティーニ

Ryukyu Herb Martini..... ¥1,200



月桃とシークワーサーのドラフトビアカクテル

Shell Ginger & Shikuwasa Draft Beer Cocktail..... ¥1,200

ハブ酒と島唐辛子の旨辛ハイボール

Highball with Habu Sake and Okinawan Chili Pepper..... ¥1,200

ハイビスカスと蘭のフラワーカクテル

Hibiscus & Orchid Flower Cocktail..... ¥1,200

Non-Alcoholic Cocktails

ノンアルコールカクテル

シークワーサーと月桃のビアモクテル

Shell Ginger & Shikuwasa Beer Mocktail..... ¥1,200

南国パッションモクテル

Passion Fruit Mocktail ¥1,200

ハイビスカスと蘭のモクテル

Hibiscus & Orchid Mocktail..... ¥1,200

カクテル監修 中村 智明

BAR アルケミスト
琉球ドリンクラボ

沖縄県産素材×ミクソロジーをテーマに活動するバーテンダー。県産果実、花、ハーブをテーマにしたBAR アルケミストと珈琲と泡盛のカクテルを提案する琉球ドリンクラボの2店舗を那覇にて経営。またこれまでにカクテルコンペティションで18の賞を受賞している。オリオンビールの「ちゅらWATTA ボタニカルマスカット」など沖縄ならではの商品開発にも従事。飲食店やホテルのドリンクレシピの監修やコンサルティングなども精力的に活動している。

Whisky

ウイスキー

ブラックニッカ ディープブレンド

Black Nikka Deep Blend..... ¥880

ニッカ フロンティア

Nikka Frontier ¥1,500

Mineral Water

ミネラルウォーター

アクアパナ

Acqua Panna 1000ml ¥1,100

サンペレグリーノ

San Pellegrino 1000ml ¥1,100

Okinawan Whisky

沖縄のウイスキー

くら・ザ・ウイスキーシェリーカスク

KURA The WHISKY Sherry Cask Finish..... ¥2,100

沖縄 ISLAND BLUE 8年

Okinawa Island Blue 8 years ¥3,500

Soft Drinks

ソフトドリンク

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger Ale

パイナップルジュース
Pineapple Juice

オリオン サイダー
Orion Cider

シークワーサージュース
Shikuwasa Juice

オレンジジュース
Orange Juice

マンゴージュース
Mango Juice

..... ¥750

コーヒー / アイスコーヒー
Coffee (Hot / Iced)

ウーロン茶
Oolong Tea

グアバジュース
Guava Juice

..... 各 ¥660

紅茶 / アイスティー
Tea (Hot / Iced)

さんびん茶
Jasmine Tea

..... 各 ¥550



※食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にレストランスタッフまで必ずお申しつけください。
Should you have any food allergies or special dietary requirements please inform your server.

※料金にはサービス料10%及び消費税が含まれております。
Prices include 10% service charge and consumption tax.

※20歳未満の方へは、お酒の販売は致しません。年齢の確認をさせて頂く場合がございます。ご了承くださいませ。
Alcoholic beverages will not be sold to persons under 20 years of age. We may ask you to confirm your age.
Please understand that we will not sell alcohol to the guests under 20 years old.

※飲酒運転は、法律で禁止されています。当レストランをご利用の場合、お車で来店はご遠慮ください。お車で到着の方へは、お酒の提供をお断りしております。
Drinking and driving are prohibited by law! Please refrain from coming to our restaurant by car. We do not serve alcoholic beverages to the guests arriving by car.