

totalokinawaTM

www.totalokinawa.com

July - September 2018

CAVES OF OKINAWA

中文 &
日本語

Pete Leong Photo www.fotoshisa.com



HIKARI HIGH SPEED FIBER!

¥6100/month
*Family Type for single homes incl. Fiber Line & ISP Fee

*Mansion Type for apartments incl. Fiber Line & ISP Fee

FAMILY TYPE

¥5100/month

MANSION TYPE



Google Map



- FREE pocket WiFi until Fiber install
- NO minimum contract
- NO cancellation fee

www.sunny-net.ne.jp
Tel: 098-983-7770

Capes of Okinawa

Okinawa's beauty can be enjoyed from many places, but some of the best outlooks are from atop a cape. Sparkly oceans, salty air, and a horizon view you'll never forget. Our center spread features four of Okinawa's famous capes.

Our food reviews this month include Bovino's, The Orange at Kafuu, Baqet, Wagyu Cafe Kapuka and Onigri Breakfast; something for breakfast, lunch and dinner!

We've also got our latest edition of Weird & Wonderful news. You can view the magazine online at:

www.totalokinawa.com



沖縄の美しさは様々な場所で楽しむことができますが、中でも岬の突端からの景色は最高です。輝く海、爽やかな潮風、地平線の景色...決して忘れることのでき

ない眺めがそこにあります。今回の特集は、沖縄で人気の岬を集めました。

またフード特集では、ボヴィーノズ、カフーリゾートのThe Orange、バゲット、和牛カフェとおにぎり屋さんをお伝えします。朝食、昼食だけでなくディナーにも楽しめる場所のレビューを揃えました!

そして、いつもの日本の風習や習慣を紹介する「Weird & Wonderful」もあります、オンラインで読むにはこちら:

www.totalokinawa.jp



在許多地方都可以欣賞到沖繩的美,但其中最好的美景還是在海峽上。於此您可以享受到閃閃發光的海洋、帶鹹味的空氣,

以及您永遠不會忘記的海平線。我們的中心分布著沖繩著名的四大海峽。

我們本月早午晚餐的食物評論包括 Bovino's, The Orange at Kafuu, Baqet, Wagyu Cafe Kapuka 以及 Onigri Breakfast!

我們還有最新奇異及美好的新聞。您可以在這查看線上雜誌:

www.totalokinawa.jp

totalokinawa

CONTENTS

JULY -
SEPTEMBER 2018

Issue 45

13 Capes of Okinawa

Bovino's	4
The Orange at Kafuu	7
Baqet	11
Capes of Okinawa	13
Weird & Wonderful	19
WaGyu Café Kapuka	20
Onigri Breakfast	23

Capes of Okinawa

13



Published in Okinawa by Tolodo K.K
All content is Copyright 2018. All Rights Reserved
For advertising information - www.totalokinawa.com
Tolodo K.K and it's partners are not responsible for the content of any external advertising.

Bovino's

by Louise Dupuy

Bovino's Brazilian BBQ. Located in Chatan, Bovino's is a Brazilian BBQ serving lunch and dinner. Both are served Churrasco style (grilled meat). The way it works is simple. Each table

is given a small card, one side is green, the other is red. Leave it facing green, and a waiter will stop by your table periodically to offer you slices of meat off a large skewer, fresh from the grill. When you're done, flip it to red. At lunch, this is 4-5 varieties, including lean rump and roasted chicken, and at dinner, 9 varieties including pepper steak and top sirloin. Both are set prices, and include access to a buffet of hot and cold dishes. It's all you can eat too, so come hungry.

The food is spectacular. In particular, the top sirloin is juicy and full of flavor, but I also really enjoyed the Brazilian sausage and roasted chicken. After, you can enjoy their grilled pineapple. It also comes round on a skewer, and is coated in cinnamon. It's divine. But it isn't all you can eat!

Bovino's has a bar, and a great selection of drinks including beers, wines, and spirits, as well as cocktails, tea and coffee, and smoothies. I was driving on my visit, so unable to sample their cocktail menu, but I did have a smoothie, which was refreshing and delicious.

Staff are friendly and welcoming, and the experience is wonderful. Bear in mind that this type of restaurant is designed to go at a leisurely pace. Food can be slow coming because it comes fresh from the grill, and during busy times has to be circulated among all patrons. So sit back, relax, grab some buffet, and sip on a cocktail!

Opening hours for lunch Monday-Friday is 1100-1430 (last order 1400) Price is 1680 yen. Saturday, Sunday, and holidays is 1100-1500 (last order 1430). Price is 1980 yen. Dinner Monday-Thursday is 1800-2130 (last order 2100), Friday and Saturday is 1700-2230 (last order 2200), and Sunday and holidays is 1700-2130 (last order 2100). Price is 3380 yen. Check their Facebook for special offers and discounts. (<https://goo.gl/gZhZJW>)

Google Map & Directions



<https://goo.gl/maps/ZPxRCRR1Xun>



ボヴィーノズ ブラジリアンBBQ

北谷にあるボヴィーノズ ブラジリアンBBQでは、ランチとディナーで本格的なチュラスコスタイル(グリルミート)を楽しむことができます。その楽しみ方はいたってシンプル。表は緑で反対側は赤になっている小さなカードが各テーブルに配られます。緑を上にしておくと、ウェーターがテーブルに来て串刺しになった焼きたてグリルミートからスライスしてどんどんサーブしてくれます。食べ終わったらカードを赤にしておきましょう。ランチでは、赤みのランプ肉、ローストチキンなどの4~5種類があり、ディナーではペッパーステーキやトップサーロインなど9種類を楽しむことができます。どちらも定額となっており、あたたかい・冷たいサイドメニューが食べ放題です。是非お腹を空かせて行ってみてください。

食事はもちろん言うことなし、特にトップサーロインはジューシーで香り高く格別です。また、ブラジリアンソーセージとローストチキンもおススメ。最後に特製のグリルパイナップルを忘れずに。こちらも串刺しからサーブされますが、シナモンがまぶされておりとびきりのおいしさ!残念ながら食べ放題ではありませんが。

またボヴィーノズにはバーもあり、ビール、ワイン、スピリッツ、カクテル、紅茶やコーヒー、スムージーに至るまで、ドリンクを幅広く取り揃えています。私はこの日は車で訪れていたのかカクテルを楽しむことはできませんでしたが、かわりにすっきりと美味しいスムージーをいただきました。

スタッフはフレンドリーであたたかく迎えてくれ、食事体験としては素晴らしいものでした。ただ、このようなタイプのレストランは、時間に余裕がある時にゆっくりとお食事を楽しむために訪れるもの。お肉はグリルから直接サーブされるので来るのが遅い時もありますし、忙しい時間帯には回らなければならないテーブルも多くなります。そんな時でものんびりと、リラックスして、ビュッフェカウンターからサイドメニューを楽しみながらカクテルも飲んでしましましょう!

ランチ営業時間は、月曜日から金曜日は11:00~14:30(ラストオーダーは14:00)、価格は1,680円です。土・日・祝日は11:00~15:00(ラストオーダーは14:30)、価格は1,980円です。ディナーは月曜日から木曜日は18:00~21:30(ラストオーダーは21:00)、金・土は17:00~22:30(ラストオーダーは22:00)、日・祝日は17:00~21:30(ラストオーダーは21:00)、価格は3,380円です。

博維諾巴西燒烤餐廳(Bovino's Brazilian BBQ)。博維諾是一間坐落在北谷町的巴西燒烤餐廳，店內供應午餐和晚餐，皆提供巴西烤肉(葡萄牙文:Churrasco, 一種以鐵叉串起肉類進行燒烤的烤肉料理)。店內的消費方式非常簡單。每一桌客人會得到一張小卡，一面綠色一面紅色。將綠色那面朝上放置，服務生就會定期到桌邊為您提供從烤架上新鮮出爐的巨大串燒上切下的肉片。當您吃飽時，就將卡片轉為紅色朝上。午餐時會提供4-5種菜色，包含瘦後腿肉和烤雞，而晚餐則有9種肉品，包括黑胡椒牛排和頂級沙朗。午餐和晚餐都是固定價格，且內含其他熟食和冷盤的沙拉吧。這裡也是個吃到飽餐廳，所以空著肚子來吧!

這裡的食物令人驚嘆。尤其是頂級沙朗，非常多汁且味道豐富，不過我也相當喜愛巴西香腸和烤雞。飯後，你可以享用他們的烤鳳梨。它同樣會在烤串上隨服務生穿梭巡迴，而且還裹著一層肉桂。它是神品。但你能吃的還不只這些!

博維諾有一個酒吧以及各種各樣的飲料，包括啤酒、紅酒、烈酒，還有雞尾酒、茶、咖啡和冰沙。我是開車去的，所以沒辦法品嚐他們的雞尾酒單，但我拿了杯冰沙，它非常清爽且美味。

餐廳的工作人員非常友善且熱情接待，這次體驗相當美好。要記住這種類型的餐廳是走休閒路線的，上菜速度可能會有點慢，因為食物都是在烤架上現烤，而且尖峰時段還必須要巡迴在所有客人之間。所以就好好坐著、放輕鬆、拿點沙拉、並喝杯雞尾酒吧!

這裡的午餐營業時間是週一至週五11:00-14:30(14:00最後點餐)，價格為1680日圓。週末和假日11:00-15:00(14:30最後點餐)，價格為1980日圓。晚餐時段則是週一至週四18:00-21:30(21:00最後點餐)，週五週六17:00-22:30(22:00最後點餐)，以及週日和假日17:00-21:30(21:00最後點餐)，價格是3380日圓。記得查看他們的臉書以獲取特別優待和折扣!

Open Lunch & Dinner

<http://www.bovinos-okinawa.com>

Yen, \$ & CC

LOOKING FOR YOUR NEXT OPPORTUNITY?

MCS
MILITARY AUTOSOURCE

MCS
MILITARY VEHICLES

Ford **Jeep** **RAM** **LINCOLN** **DODGE**

You want to win
You want to control
your earnings and destiny
You want to have fun
and work in a lively environment
You like to talk to people for a purpose
You don't want to work
sitting in a cubicle all day

Interested: Contact Jeff Klose for an interview
jklose@militarycars.com

* Must meet eligibility requirements. All guarantees are based on applicant's ability and sales potential as determined by Military Autosource at the time of interview and throughout sales training.

www.sunrisehousingokinawa.com
Email: sunrisehousingokinawa@gmail.com

SUNRISE
Housing Agency
Tel: (908) 937-1985

The Best Possible Service
To Meet Your Real Estate
Needs

MY
HOUSING

Ocean View Properties

2-10-4 Chikan, Chikan-Cho
Email: info@myhousing.jp
Web: www.myhousingokinawa.com
Tel: 924-430-2448
Fax: 924-430-2429

AJITOYA
Okinawan Brown Sugar Curry

AJITOYA
Okinawan Brown Sugar Curry

11:00am-3:00pm (Everyday)
6:00pm-9:00pm (Mon-Fri)
5:30pm-9:00pm (Sat-Sun)

open

QR code for Google Map & Directions



The Orange at Kafuu

by Louise Dupuy

Kafuu Resort Fuchaku has several high end dining spots, but among these, The Orange stood out as a favorite. Recently renovated and reopened, step inside for a dining experience with flavors from Southeast Asia, China, and Europe.

The Orange prides itself on its seafood dishes, but they also serve meat and vegetarian options. You can dine here for breakfast (6.30am-10.00am), lunch (11.30am-3.00pm), and dinner (6.00pm- 11.00pm).

Breakfast is buffet style, with strong European influence. The French toast with honey in particular is really good. There is also salad, hot food (sausages, hash browns, eggs, and more), soup, bread, fruit, pancakes, and yogurt. Accompanying this is juice, water, and hot tea and coffee. Breakfast costs 2500 yen.

Lunch meals all come with appetizer, dessert, and drinks buffet (soft drinks only, alcohol is extra). Choose from pasta, risotto and paella, meat, and fish. I really enjoyed the risotto, it had an authentic taste, and was very filling. Stand out favorites in the buffet were the potato salad and green tea cake. Lunch starts at 1680 yen for the cheapest dish. They also rotate part of their menu monthly, incorporating cuisine from around the world, and this starts at around 2200 yen.

Dinner is the best meal of the day. You can choose one of their signature dishes from their regular menu, such as the fresh seafood platter (7000/13000 yen), a great sharing dish, or from their pasta and main dishes. You can also find delectable appetizers, filling soups (I highly recommend the clam chowder), and tempting desserts. To keep costs down and still leave sated, you can opt for one of their course menus. There are three, ranging in price from 4,500 yen to 8,000 yen, and all with at least 5 courses. Everything is cooked fresh and presented beautifully.

The Orange also has an extensive wine and drinks list, with wines and alcoholic beverages from all over the world.

The Orange accepts yen cash and credit card as payment. Booking a table isn't required, but is preferred, as it's a small restaurant in high demand. Call 098-964-7000 for reservations. Check their website for full menu's here: <https://www.kafuu-okinawa.jp/en/restaurant/>

Google Map & Directions



<https://goo.gl/maps/VWVYjdKXchFz>



Yen & CC

098-964-7000

<https://www.kafuu-okinawa.jp>



カフー リゾート フチャクには洗練されたレストランがいくつかありますが、その中でもThe Orangeは私のお気に入りです。最近改装を終え再オープンしたThe Orangeに一步踏み入れれば、東南アジア、中国、ヨーロッパなどの料理を存分に味わうことのできるお食事体験があなたを待っています。

The Orangeのお勧めは何と言ってもシーフードですが、もちろん肉料理や野菜も選べます。そして、朝食(午前6:30~午前10:00)、昼食(午前11:30~午後3:00)、そして夕食(午後6:00~午後11:00)のどの食事時間帯も楽しむことができます。

ます。

朝食は、ヨーロッパ料理が並ぶビュッフェスタイル。蜂蜜のかかったフレンチトーストは絶品です。またサラダ、あたたかい料理(ソーセージ、ハッシュブラウン、卵料理など)、スープ、パン、フルーツ、パンケーキ、ヨーグルトなど、種類も豊富。飲み物は、ジュース、水、ホットティーやコーヒーがあり、朝食は2,500円です。

昼食は、前菜とデザート、ドリンクバー(ソフトドリンクのみ、アルコールは別料金)がついてきて、メインをパスタ、リゾットとパエリア、肉料理、魚料理から選ぶことができます。個人的には、本格的な味でお腹がいっぱいになるリゾットがお勧めです。また、ビュッフェではポテトサラダと抹茶ケーキが美味。ランチは1,680円からですが、月替わりのフェアを行っていることもあり、その場合の価格はだいたい2,200円からです。

そして、一日の終わりを最高のお食事で彩るディナー。新鮮なシーフードプラッター(7,000/13,000円)やシェアできるメニュー、またはパスタやメインから選ぶことができ、美味しい前菜やスープ(クラムチャウダーがイチオシです)、魅惑のデザートもあります。価格を押さえつつ満足したい場合はコースメニューをオーダーしましょう。4,500円~8,000円まで3つのコースで、5品以上のお料理が並びます。出来立ての味、きれいな盛り付けもお楽しみください。

The Orangeにはまた、世界中からのワインやドリンクを幅広くそろえています。

支払方法は、日本円がクレジットカード。予約は必要ありませんが、席数が限られている上に人気のレストランなので事前に予約することをおすすめします。ご予約は098-964-7000まで。ウェブサイトでもメニューもチェックできます: <https://www.kafuu-okinawa.jp/en/restaurant/>

Kafuu Resort Fuchaku 有幾個高檔的用餐地點，但其中以The Orange 最受歡迎。最近重新裝修完成並重新開張，步入其中享受來自東南亞、中國和歐洲風味的用餐體驗。

The Orange 以其海鮮菜餚而自豪，但他們也提供肉類和素食選擇。您可以在這裡享用早餐(上午 6:30 至 10:00)，午餐(上午 11:30 至下午 3:00)和晚餐(下午 6:00 至晚上 11:00)。

早餐是採自助式的，具有濃厚歐洲式的影響。特別是法式吐司佐以蜂蜜美味無比。還有沙拉、熱食(香腸、馬鈴薯煎餅、雞蛋...等)、湯、麵包、水果、薄煎餅和乳酪。搭配著這些有果汁、水、熱茶和咖啡。早餐費用 2,500 日圓。

午餐均附有自助式的開胃菜、甜點和飲料(僅限不含酒精飲料，酒類是額外收費的)。選項有意大利麵、燉飯和西班牙式海鮮飯、肉類和魚類。我真的很喜愛其中的燉飯，它的口味很地道，並很有飽實感。在自助餐中最突出讓人喜愛的是馬鈴薯沙拉和綠茶蛋糕。最便宜的午餐菜餚從 1,680 日圓起價。他們還提供了一個每個月定期更換的菜單，菜式來自世界各地，價錢約於 2,200 日圓左右起。

晚餐是一天中最好的一餐。您可以從他們固定的菜單中選擇他們其中的一道招牌菜，例如新鮮海鮮拼盤(7,000/13,000 日圓)，那是一道很棒的共用菜餚，或可從他們的意大利麵和主菜中作選擇。您也可以找到美味的開胃菜、飽足感十足的湯品(我極力推薦蛤蜊巧達濃湯)以及誘人的甜點。为了不傷荷包並仍能飽足的離開，您可以由套餐菜單中選擇。其中有三種選擇，價格從 4,500 到 8,000 日圓不等，並且每樣都至少有 5 道菜。一切都是新鮮現煮，並以精美的方式呈現出來。

The Orange 同時有豐富的酒水飲料單，有來自世界各地的葡萄酒和含酒精飲料。

The Orange 接受日圓現金和信用卡為付款方式。預訂餐桌不是必須的，但會是比較理想的，因為它是一家很受歡迎的小餐廳。請致電 098-964-7000 進行預約。請在此參閱他們網站上的完整菜單: <https://www.kafuu-okinawa.jp/en/restaurant/>

CUSTOM TEE SHIRTS

Dri Fit, Sports Shirts, Hoodies... YOU NAME IT!

www.ultragraphicjapan.com
contact@ultragraphicjapan.com

 **898-5009** **ULTRA★GRAPHIC**
 TEESHOOTS-0

American Sizes Cheap Prices
Will Travel to Northern Bases



Whatever your destination

World class photography, on location

- International & Classic
- Destination Weddings
- Engagements
- Family Portraits

Connect with us online!

fotosha.com
[facebook.com/fotosha](https://www.facebook.com/fotosha)



**BRAND NEW
HOUSES from**

Seaside Housing

95% of our houses are within
walking distance of a beach!

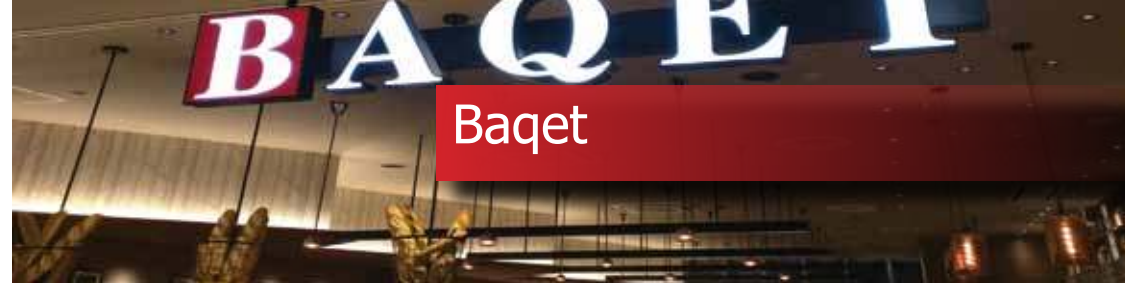
Telephone: 098-936-0202 www.seasidehousing.jp



Olive of Shalimar

100% Extra Virgin Olive Oil Expert Shop!

2-45-6 Aragusaku, Giniowan <https://goo.gl/m7npTdl> 0822Y42



by Chris Enriquez

Okinawa being a mostly rice and noodles preponderant prefecture, it's pretty hard to find a place that serves bread to go with your dishes. Let alone, be the main course! At Baqet's, there is no question that it's all about the bread. Their main menu is almost designed to ensure that it complements the various types of bread that they serve, which evidently, is all you can eat!

Let's talk a little bit about the main bread cast: the croissant, an almost necessity for such a restaurant, was delicious as expected. Then there are others like the Macha dinner roll (because hey, we are in Japan where there's Macha in everything), the "spaghetti complementer" garlic cheese sticks, the triangle focaccia (which I honestly have no idea how to pronounce correctly), and another eight or so mostly typical common type breads such as the wheat and hotel dinner rolls. The last one, which I believe is the best and my personal favourite, is the magnificent sugar roll. Oh sweet mother of food! (I mean it literally!). Amazing how such a simple dinner roll with a volcanic center of melted sugar can be so heavenly. As for the entrée (which obviously I need to at least mention a bit), there are the standard western style menus such as the roasted chicken dishes, hamburger steaks, cheesy beef stews, and salmon with vinaigrette sauce. The salmon is my personal recommendation. There are some desserts too such as parfait but honestly, why bother? The sugar roll does the job well enough.



Summing up, it's a pretty fine good restaurant. Price is reasonable at about 1,000 to 1,500 yen per dish and it includes the bread buffet. The directions are pretty simple. Basically head towards the biggest AEON Rycom mall in Okinawa. Baqet is on the 4th floor across the game arcade. An easy way to spot the restaurant is to find the one with all the baguettes dangling from the ceiling. There is also a red neon light which I don't know how you will be able to miss. I guess you'll have to suspend your Atkins diet for this one!

Opening Hours: 10:00am-11:00pm (Everyday)



Google Map & Directions

<https://goo.gl/maps/bhWiZAbQA4B2>

Yen & CC

098-931-1309

<http://www.saint-marc-hd.com/baqet/>



お米や麵が人気のここ沖縄で、それぞれの料理に合わせたパンを提供している店舗を探すのはとても大変ですが、ここバケットはまさにパン尽くし。このメイン料理は、提供される多彩なパンに必ず合うように考えられています・・・つまり、パンが食べ放題なのです！

ではここで、人気のパンを見てみましょう：レストランになくてはならないクロワッサンは、予想通りの美味しさ。また、抹茶ディナーロール（日本ではあらゆるものに抹茶が入っています）や「パスタのおとも」ガーリックチーズスティック、三角フォカッチャ、そしてそれ以外にも全粒粉パンやホテルロールなど数種類以上の定番パンが揃います。そして忘れてはならないのが、私のお気に入りにして最高のパン、シュガーロール。まさに神がかった美味しさです。シュガーがこんもりとかかったシンプルなディナーロールがこんなに美味しいなんて、本当に驚きです。そしてメイン料理には、洋食料理の定番であるローストチキンやハンバーグステーキ、ビーフシチューのチーズトッピング、サーモンのヴィネグレットソースかけなどがあり、個人的にはサーモンがお勧めです。またデザートもあります・・・が、デザート必要ですか？私はシュガーロールがあれば、それで十分です。

つまり、このレストランバケット、かなりお勧めです。価格は、メイン1品1,000円から1,500円でパン食べ放題がついてきてリーズナブル。イオンモール沖縄ライカム内4階、ゲームセンターの向かいにあります。天井からぶらさがっているバケットを目印にするとすぐ見つかりますし、見逃すことがないくらいの赤い看板も出ています。この日ばかりは、炭水化物抜きダイエットも一休みですね。



沖縄縣作為一個以米食和麵食為主要的地區，很難找到有供應配餐麵包的地方，更不用說讓麵包成為主餐！在 Baqet's，餐點毫無疑問地全都是以麵包為主，主菜單的設計是為了確保餐點能搭配各種店內供應的麵包，顯然是以吃到飽的方式任您享用！

讓我們來談談主要的麵包主角：牛角酥幾乎是此餐廳的必需品，正如預期般那樣地美味可口。另外還有提供抹茶餐包的麵包（因為，嘿！我們就在所有東西都摻有抹茶的日本），「義大利麵專屬搭配」大蒜起司棒和三角形佛卡夏（說真的我不知道該如何正確發音），以及其他八種左右的常見典型麵包，如小麥餐包及飯店餐包。最後一款是我認為最美味的，也是個人最喜愛的華麗糖漿餐包。喔！真是天賜的美食阿（我指的就是字面上的意思）！令人拍案叫絕！如此簡單的餐包，中心包覆著爆漿的糖漿，兩者的結合宛如天堂般的美好。至於主餐部分（顯然我必須至少略提一下），店內提供標準的西式餐點菜單，諸如烤雞料理、漢堡排、起司燉牛肉、鮭魚佐油醋等等。鮭魚是我個人推薦的主菜。另外還有供應像是百匯的甜點，但老實說，何必麻煩呢？爆漿餐包就已經夠好了。

總而言之，這是一家很不錯的餐廳。價格合理，每道餐點約在 1000 至 1500 日圓之間，並且包含麵包自助餐吧。所在方位相當簡單好找。基本上，只要直接前往沖繩最大的 AEON Rycom。Baqet 位在四樓遊戲區旁。這裡有個簡單的方法可立刻找到餐廳，只要尋找那家天花板垂掛滿滿的法式長棍麵包的餐廳就是了。另外還有紅色的霓虹燈，我不知道這樣你怎麼還有辦法錯過。為了能在這家餐廳大快朵頤，我想您必須先暫停一下您的阿金減肥飲食了！

Capes of Okinawa

Written by Louise Dupuy

Okinawa's beauty can be enjoyed from many places, but some of the best outlooks are from atop a cape. Sparkly oceans, salty air, and a horizon view you'll never forget. Let's check out four of Okinawa's most popular capes.



Pete Leong Photo
www.fotoshisa.com

Cape Hedo



Welcome to Okinawa's northernmost point. The South China Sea merges with the Pacific Ocean here, and on clear days you can see Yoronjima, an island in Kagoshima Prefecture. Also here is a statue to commemorate Okinawa's return to Japanese rule, a statue of a legendary animal (Kariyushi) that symbolizes friendship between Yoronjima and Hedo, a park, and a little Soba cafe.
<https://goo.gl/maps/JstY4CrgbS7z>

Cape Manzamo

Famous for its elephant rock formation, Manzamo has a stunning outlook over the East China Sea. At low tide, the bottom of the cliff is home to many tidal rock pools, all teeming with colorful sea life. Manzamo is on the west of Okinawa, a perfect spot for sunset photos.

<https://goo.gl/maps/kgWMmiJXUZv>



Cape Zanpa

Another popular sunset spot, Zanza is marked by its distinctive white lighthouse, and the largest Shisa dog on island. It's a great spot for a picnic, a stroll, and a photoshoot. Close by there is the recreational park with shops, restaurants, and a petting zoo.

<https://goo.gl/maps/3RjPud1ZdDJ2>



Last but not least, is Cape Maeda. It's popular with divers and snorkelers, a lot of whom would agree it's one of the best spots on island. The cape itself has a great panoramic view of the ocean, as well as easy access to the flats, a beach area below. It's an ideal spot if you wish to get in the ocean, as well as view it.

<https://goo.gl/maps/ZUTGKbKNgq12>

Cape Maeda



Kyoto Ramen Kairikiya

京都北白川
ラーメン魅力屋
読谷店

Rycom Mall
Aeon Mall Rycom
Okinawa City
3F Food Court
Tel: 098-023-5878

Yomitan
35-1 Owan
Yomitan-Son
904-0313
Tel: 098-989-9999

Chatan
2-1-14 Mihama
Chatan-Cho
904-0115
Tel: 098-989-9039

沖縄県内の岬

沖縄の美しさは至る所で楽しむことができますが、中でも岬から見下ろす景色は格別なもの。キラキラ光る海、爽やかな潮風、そして水平線。その景色はきっと忘れることはできないでしょう。本号では、沖縄県内でも有名な岬のうち4か所をご紹介します。

辺戸岬

沖縄の最北端の地へようこそ。南シナ海と太平洋が交わるこの場所からは、晴れた日には鹿児島県の与論島を眺めることができます。またここには日本への沖縄返還を記念して建設された記念碑と、与論島と辺戸の友好を象徴する伝説の生き物「かりゆし」の像、公園やバーラーがあります。(https://goo.gl/maps/zFk-k6owCut22)

万座毛

象の鼻の形をした岸壁で有名な万座毛からは、東シナ海を一望することができます。干潮時には崖下の岩の間に潮だまりができ、色とりどりの海の生き物たちに出会えるかも。万座毛は沖縄本島西側に位置し、夕日を見るのに最適なスポットです。

(https://goo.gl/maps/eMxEQR1jHWo)

残波岬

目印となる白い灯台や沖縄最大級のシーサーの像がある残波岬もまた有名な夕日スポット。ピクニック、散歩、写真撮影にもお勧め。周辺には広々とした公園と店舗、レストランやふれあい動物コーナーもあります。

(https://goo.gl/maps/7ZzNDtCTyp)

真栄田岬

最後にご紹介するのは真栄田岬。ダイビングやシュノーケルを楽しむ人には本島内随一と人気のスポットですが、景色もまた素晴らしく、ビーチに簡単に降りることができます。海を眺めるだけでなく実際に触れてみたい!という方にお勧めの岬です。

(https://goo.gl/maps/9SJUzcseDDH2)

沖縄の海岬景點

沖縄有很多地方可以享受美景,但這些景點中最好的景色,是要在海岬上才看到的。

其中能享受到閃閃發光的海洋、帶鹹味的空氣,還有您永遠忘不了的地平線。讓我們來看看沖繩最受歡迎的四個海岬景點。

邊戸岬

歡迎來到沖繩的最北端。在這裡中國南海會和太平洋匯流,在晴朗的日子裡,您可以看到鹿児島縣的與論島。這裡有一座紀念沖繩回歸日本統治的雕像——這是一個傳說中的動物「喜璃癒志 (Kariyushi)」的雕像——象徵著與論島和邊戸岬的友誼,另外這裡還有一個公園與一間小蕎麥咖啡館。

萬座毛

萬座毛以其大象形狀的岩石聞名,它面對東海有著令人震驚的景色。在退潮時,懸崖的底部是許多潮池的家園,這裡充滿著豐富多彩的海洋生物。萬座毛位於沖繩島的西部,是一個拍日落照片的絕佳地點。

殘波岬

殘波岬是另一個受歡迎的日落景點,其特有的白色燈塔和島上最大的風獅爺是最為著名的。這裡也是個野餐、散步和攝影的好地方。附近還有一個附有商店、餐廳和寵物動物園的休閒公園。

真栄田岬

最後但並非最不重要的是真栄田岬。它很受潛水者和浮潛者的歡迎,很多人都認為它是島上最好的景點之一。海岬本身有一幅巨大的海洋全景圖,並且還可以輕易進入下方的海灘區。這是一個進入海洋並觀賞它的理想地點。

OKI CORP

Weekly, Monthly & Military Housing

More info: www.oki-corp.net
Tel: 098-988-3705

Okinawa Web Design

NEED a website?

Websites - ¥9900/mth -
Includes domain name, email, hosting & more

Website Hosting - ¥1095/mth -
Already got a website? Move to our private hosting
Free transfer assistance

Domain Email - ¥290/mth -
Get your own .com & email. Look more professional!

E-Commerce Store - ¥5500*/mth -
Want to sell online? Add an e-commerce store
to your website. *With website

www.okinawawebdesign.com
contact@okinawawebdesign.com

All You Can Eat Brazilian Style Steak House

WEDNESDAY CLOSED

Bovino's

BRAZILIAN BBQ
OKINAWA

VISA Mastercard

We accept
major credit cards
and dollars

Freshly cooked meat
cut at your table

Parties - Over 100 People OK!

098-989-5934

www.bovinos-okinawa.com

Weird and Wonderful Japan

80 Million Yen Scam

The "ore ore" scam or "it's me" has claimed another victim in Japan. An 84 year old woman was conned out of 82.5 million yen by a man pretending to be her son. These scams are unfortunately quite common but what's unusual in this case is the massive amount of money involved.

Airbnb says new law "Stinks"

Rental site Airbnb has had to cancel thousands of reservations due to changes in Japanese law that regulate short term rentals. The site has had to cancel all reservations and listings for hosts who do not have a registration number required under law coming in on June 15.

60,000 elderly drivers suspected of having dementia

In stricter screening during the driving license renewal process, 60,000 drivers aged 75 and over are suspected of having dementia. The change in screening has led to a threefold increase in license suspensions since 2016. The stricter screening has come about due to serious accidents involving the elderly making national news.

Passengers stop bus after driver becomes unconscious

After the driver became ill and passed out, two passengers were able to bring the bus to a halt after two kilometers. Only three passengers received minor injuries and the driver was taken to a hospital with a subarachnoid hemorrhage and remains unconscious.

MariCar Crash

It's impossible to miss the MariCar go-karts driving around Okinawa with the drivers normally dressed up as Mario Kart characters. Not only is the service being sued by Nintendo but one of the karts recently crashed in Tokyo, mounting the sidewalk before crashing into a shop and sign. Luckily the tourist driving had only minor injuries and she missed any pedestrians on the sidewalk.

Kumamoto Hazing

A police sergeant in Kumamoto has been reprimanded for several incidents of bullying against lower ranking officers including hitting them on the head with an LED light baton and forcing them to eat spicy instant noodles. It's still a mystery what lesson he was trying to teach by force eating of instant noodles!

Coca Cola Clear

It seems that every drinks maker in Japan is jumping on the clear bandwagon. We've had clear coffee, clear tea and now it's time for clear Coca Cola! If you feel like messing with your mind with a drink that looks like water and does taste like slightly lemony coke then it should be in stores by the time we go to print!

Japan Internationalizes

Japan is continuing to internationalize realizing that imported workers are necessary to keep the economy and society running. More than half of central Tokyo convenience stores now have foreigners working at them.

WaGyu Café Kapuka

by Chris Enriquez. Photos by Anna Hebel

When dining on an Island that feels like summer all year long, it's hard to find places that you can kick back and enjoy with a sense of high class that doesn't burn through your pockets. Wagyu Café Kapuka is a perfect for such times. The restaurant is eloquently designed with elegant patio furniture both in the interior and exterior. They also have a hanging chair hammock which I thought was pretty cool located outside. Another fancy touch is that most of the seating comes with throw pillows. Throw pillows, EVERYWHERE! They even provide you with a cozy blanket when it gets a bit windy. I almost got confused and didn't know whether to eat or take a nap.



On to the food. They serve a fusion between Hawaiian and Japanese which was just absolutely exquisite. They serve curry dishes, Wagyu beef (as the name suggests), and some seafood such as shrimp and shell fish but nothing to get enthusiastic over. I had their specialty called the "Kapuka selected 3" which represents the most popular 3 dishes of the restaurant. Although the Wagyu beef is served a bit thin and already sliced, one good thing is you can tell them how you would like your steak prepared. Most of their dishes comes with a few greens on the plate to balance out the protein. One thing to note- if you see a flower on your plate, do not eat it! It looks like it is part of the meal but this is only for decorations. Do not make the same mistake I did. They also serve many spirit alcohols

including cocktails, saki (Japanese rice wine), whiskey, and sparkling wines including Dom Perignon (I told you, you'll get your chic on). Price range is on the higher end, averaging at around 1,500 to 3,500 yen each entrée.

To conclude, it might be a good idea to leave your kid's at home for this one. Atmosphere of this restaurant is more for date night or girl's night out. The restaurant is located in Chatan area by the seawall boardwalk at the back of the Hilton hotel. The easiest way to find the restaurant is to go to the corner end of the boardwalk and find the restaurant with the egg shaped hammock outside. It shouldn't be that hard to find.

Google Map & Directions



<https://goo.gl/maps/nrFc55PW2qL2>



株式会社 スターハウジング
外国人向け賃貸 不動産
TEL.098-923-3956

555-7 Aza, Kamisedo, Chatan, 904-0101
www.starhousing1.com
info@starhousing1.com
Tel: 098-923-3956

Find Your Perfect Okinawan Home With Star Housing

Kozys
ADANIYA
WWW.KOZYS-PIZZA.COM
098-923-0993
FAMILY FRIENDLY HOMEMADE PIZZA

Hope International Academy Okinawa
Quality education for students of all beliefs and nationalities
Grades 1-8 Available from 2018-19 School Year
098-989-9110 hopeoki.org

CHERRY BLOSSOM
LEARN
Little Tots GIANT STEPS!
Toddler Center
2 Months - 2½ years old
Mon - Fri 0700 - 1800
Toddler Center: 098-935-3441
Parkside Terrace 1823, 269 Ogido
Katsurakagusuku Village 901-2315
Little Tots, Giant Steps!
At Cherry Blossom Toddler Center

和牛カフェKapukaで素敵な時間を



一年を通して温暖な気候である沖縄で、高級な感覚を落ち着いた雰囲気でお手頃価格に味わえる場所を見つけるのは、なかなか難しいもの。しかし、この和牛カフェKapukaはそんな時にピッタリです。レストランは内装も外装もエレガントなパティオ風の家具でまとめられ、テラスにはハンギングチェアもありとてもオシャレ。そしてほとんどの席にクッションがたくさんあるのも魅力のひとつ。風が強い時にはブランケットも貸してもらえます。食事に來たのか昼寝に來たのかわからなくなるほど！

お食事は、ハワイアンと和食の絶妙なフュージョンで、カレーや和牛（店名の通り）、エビや貝などのシーフードもあります。私は、お店の人気メニュー3品の盛り合わせ「Kapukaの3種盛り」をオーダーしました。和牛は薄くスライスされて提供されますが、焼き加減をお好みにしてくれるのがさすが和牛カフェ。お料理には、お肉のタンパク質とのバランスを取るためにちゃんと野菜も添えてあります。ただひとつだけ忠告... お皿の上に花あっても食べてはいけません。お食事の一部のように見えますがデコレーション用なので、食べないでください（私と同じミスをしないように...!）またKapukaでは、カクテル、日本酒、ウィスキー、そしてドンペリなどのスパークリングワインといったアルコールも取り揃えています。価格帯はやや高め、メイン1品1,500円～3,500円となっています。

そんなKapukaで大人の時間を楽しみたいなら、お子さんにはお留守番してもらおうのが得策。雰囲気はまさにロマンティックなデートや女子会にぴったり。場所は、北谷町ヒルトンホテル裏手、ボードウォークの近く。ボードウォークの突き当たりまで行くと、卵型のハンモックが屋外に見えてくるのですぐ見つかるはず。

沖縄の海岬景観



在四季如夏的島上吃正餐，要找到讓人既覺得放鬆、又不必花大把鈔票的優質餐廳很不容易。Wagyu Café Kapuka 非常適合這樣的時刻。這家餐館的設計明快，室內和戶外都有露台風的雅座。他們戶外也有一個吊椅，我覺得相當酷。另外一個迷人的點是，他們大部分的座位都有枕頭，到處都是枕頭！甚至，風大的時候，他們還提供舒適的毯子。我

差點要搞不清楚該吃飯還是該打盹。

至於食物，他們的菜色融合夏威夷料理和日本料理，非常精緻。有咖哩菜餚、和牛（如店名所示），還有海鮮如蝦、蟹等甲殼類，可沒有令人熱衷的特別食材。我吃了他們的特餐「Kapuka 精選 3」，是該餐廳最受歡迎的 3 道菜。雖然和牛有點薄而且已切成片，好處是你可以告訴他們你要幾分熟的牛排。他們大部分的菜餚盤內都配有些許綠色蔬菜來平衡蛋白質。有件事需要注意——如果你看見盤子上有花，千萬不能吃！花朵看似是餐點的一部分，但實際上只是裝飾用途。不要跟我犯一樣的錯誤。他們也提供許多種烈酒、包含雞尾酒、清酒（日本米酒）、威士忌、氣泡酒如香檳王（Dom Perignon，我早說過，你會看起來很時尚）。價格範圍較高，每道菜平均約 1,500 至 3,500 日圓。

最後，要在這家餐館吃飯，可能把小孩留在家裡比較好。它的氣氛適合約會之夜或女孩之夜。餐館位置在北谷町（Chatan area）希爾頓飯店（Hilton Hotel）後方的海堤木棧道旁。最容易找到的方式是木棧道走到底，找外面放著蛋形吊椅的餐廳就是了，應該不會太難找。

Okinawa's International Housing Agency TOMIYA HOUSING

We Serve US Military & Foreign Civilians



Modern Design



New Builds



Traditional Homes



Google Map



2-44-20 Aragusuku
Ginowan City 901-2201
Tel: 098-892-0077
www.tomiyahousing.com
Email: info-e@tomiya88.com

by Chris Enriquez

If you've stayed in Japan for more than even just a day, I'm sure you've seen those triangle rice balls called onigiri at any of your local convenience stores. Usually having a variety of different flavours inside, they do have one particular type of onigiri which is especially popular here in Okinawa; the pork tamago. Almost as if mimicking a sandwich, the pork-tamago is an onigiri which utilizes luncheon meat and egg as their primary ingredient. This type of onigiri is so popular that it was only a matter of time before a restaurant brought it up to the next level.

So what exactly is Onigiri Breakfast doing to this traditional pork tamago onigiri? For starters let's keep it simple; together with the luncheon meat and egg as the base, they have single additional ingredients such as miso, ume, pickled takana which is mustard green (yep you heard me, something pickled and mustard as a single ingredient! Not really sure about this one), mentaiko mayonnaise, kombu soy, and stir fried carrots. I recommend the miso as you can't really go wrong with that one. It's always delicious! Now, if you're really hungry, I would suggest you get their two-tiered pork tamago onigiri's which have some pretty exotic combinations such as fried shrimp tar-tar, goya tempura, tonkatsu, taco jalapeno, and of course, their colossal fried onigiri & wasabi tar-tar. Why did I call it colossal? Well for starters, it's huge! Almost comparable to the size of a double whopper. Did I mention it's deep fried? Ohhh, now I have your attention, huh? This pork tamago is dipped in some kind of cheese batter and then deep fried to the shape of a taco shell and then filled with ingredients such as lettuce, more cheese, and tar-tar sauce. I don't know how to describe the taste other than "an interesting explosion" but it's a definite must try. The cost is ridiculously reasonable as each onigiri ranges at around only 280-400 yen. I think the amount of calories is more than the actual cost of each onigiri.

Onigiri breakfast can be located at the far end of Chatan's Depot Island. It's right in front of the seawall which makes the view another reason to try this place out. Easiest way to get there is from the Ferris wheel, head towards the sea until you reach the boardwalk. Amongst the group of restaurants all facing the ocean, Onigiri Breakfast is around the middle.

Google Map & Directions



<https://goo.gl/maps/1nEgMbah36u>



一度でも日本に旅行したことのある人ならどのコンビニでも必ず目にしたことがある、三角形のご飯、おにぎり。いろいろな具がありますが、沖縄にはここにしかない人気の具があります。それは「ポークたまご」。サンドイッチのように、ランチョンミートと卵焼きが挟まったおにぎりで、沖縄では大人気。レストランで進化したポークたまごが売り出されるのも時間の問題と思っていました。

そこへ出てきたのが、ポークたまごおにぎり本店。どんなメニューがあるのか見てみましょう。まずシンプルなものから見てみると、ランチョンミートと卵焼きの具はそのままに、何かひと味追加したもの。あぶらみそ、梅、高菜、明太子や鰹昆布、沖縄の味にんじんしりしりなどがあります。私のお勧めはあぶらみそ、期待通りの味でいつ食べても美味しい! また、もっとボリュームが欲しい時は、ランチョンミートと卵焼きにさらに具が追加されたスペシャルを是非。エビタルタルやゴーヤ天ぷら、とかかつ、タコペーニョ、ジャイアントメニューの揚げポークたまごおにぎり(ワサビタルタル)もあります。なぜジャイアントかというと、ダブルワッパーと同じくらいの大きさで、小腹が空いた程度では大きすぎるのです! しかもこちらのメニュー、チーズを海苔で挟んで揚げたてあり、その中にレタスやチーズ、タルタルソースなどの具材が詰めてあるので食べ応えあり。口の中でいろいろな味がまさに「爆発」するこのおにぎり、絶対食べるべき。価格帯は、おにぎり1個が280~400円とかなりリーズナブル。お財布よりカロリーの心配をするべきかもしれませんね。

ポークたまごおにぎり本店 北谷店は、北谷のデポアイランドの端にあります。堤防のすぐ目の前にあり、景色を目当てに訪れる人も多数。アメリカンビレッジの観覧車から海に向かって進み、遊歩道へ出ると海に面したレストランが何軒もあり、その中にあります。

如果你曾經待在日本即使超過一天，我肯定你一定在當地的便利商店中看見過那些名為飯糰的三角形飯球。飯糰內通常有各種不同口味，在沖繩這裡他們也有特別受歡迎的飯糰種類；即燒豚玉子飯糰。幾乎像是在模仿三明治，燒豚玉子是一種使用午餐肉和雞蛋為主要食材的飯糰。這種飯糰是如此受到歡迎，被餐廳將它提昇至更高層級只是時間問題。

所以飯糰早餐究竟怎麼處理這種傳統的燒豚玉子飯糰? 首先，讓我們將它保持單純；以午餐肉結合雞蛋為基礎，他們還有單一附加食材諸如味噌、梅、芥末青菜做的醃芥菜(對，你沒聽錯，芥末和醃漬合成一種食材)、明太子美乃滋、昆布醬油和拌炒胡蘿蔔。我建議加味噌，因為你選這一種不可能會出錯。它永遠可口! 現在你如果真的很餓，我會建議你點他們的雙層燒豚玉子飯糰，其中有些頗具異國情調的組合，像是炸蝦塔塔醬、苦瓜天婦羅、炸豬排、墨西哥青辣椒，當然還有他們的巨無霸炸飯糰和芥末塔塔醬。我為什麼說它是巨無霸呢? 首先，它很巨大! 幾乎相當於雙料華堡的大小。我有說過它是炸的嗎? 噢，現在我引起你注意了吧? 這個燒豚玉子沾過某種芝士糊，然後炸成墨西哥脆餅殼形狀，再包入食材像是萵苣、更多的芝士和塔塔醬。除了「充滿趣味的爆發」外，我不知道要如何來形容這種滋味，但是絕對必須一試。價位合理到荒謬，每顆飯糰價格只要 280-400 日元。我認為卡路里總量遠超過每顆飯糰的實際價位。

飯糰早餐可以在北谷美國村的另一頭找到。它位於自成美景的海堤前方，這是來此嘗試的另一理由。前往該處的最便利方式，是從摩天輪往海邊走直到你抵達木板步道。那裡有一群面向海洋的餐廳，飯糰早餐大約位於中間處。

Four
Locations:



Call Us For Parties, Reservations & Take Out

Urasoe, Iso

1-28-13 Iso, Urasoe
AM 11.30 - PM 11:00
Tel: 098-879-1478

Urasoe, Nakanishi

1-3-26 Nakanishi, Urasoe
AM 11.30 - PM 11:00
Tel: 098-963-4949



Naha, Shuri Tonokura

1-10 Shuri Tonokura
AM 11.00 - PM 11:00
Tel: 098-988-3922

Chatan, Kitamae

1-10-10 Kitamae, Chatan
AM 11.30 - PM 11:00
Tel: 098-936-6355



Register Online For News & Event!

DISCOVER OKINAWA'S BEST INTERNATIONAL DANCERS

DEJA VU GENTLEMEN'S CLUB

LADIES FREE ENTRY ON THURSDAY LADIES NIGHT THURSDAY

TUES-SUN 7PM-1AM
BEAUTIFUL INTERNATIONAL DANCERS
DAILY SPECIALS
WWW.DEJAVUGENTS.COM

QR code and map showing the location of Deja Vu Gentlemen's Club.

CHI CHIS GENTLEMEN'S CLUB
Okinawa, Japan
www.chichisgents.com

OPPOSITE CAMP FOSTER COMMISSARY GATE

OKINAWA'S MOST BEAUTIFUL DANCERS
Open Tuesday - Sunday

QR code and map showing the location of Chi Chis Gentlemen's Club.

www.chichisgents.com

HE'S READY FOR SUMMER!
ARE YOU?



totalokinawa.com TM
All The Way From A to Z