

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

アミューズ

<仔牛の牛タン麴漬け・島らっきょ梅和え>

柔らかい仔牛の牛タンを沖縄県産の塩こうじに漬けて炙り焼きにし、
今が旬の伊江島産島らっきょを爽やかに梅ソースで和えた一品となっております。

<フォアグラと油味噌ぽーぽー>

ぽーぽーは、沖縄の油味噌をクレープ生地で巻いた伝統菓子です。
甘めの油味噌とフォアグラは相性抜群です。マルメロ（西洋かりん）と本部アセロラ
のゼリーと一緒にいただいてもとても合う2品となっております。味の変化をお楽しみください。

<近海マグロと長芋のタルタル>

イタリアで食されるコルネ型のデザート「カンノーロ」をイメージして作成しました。
コルネの中にはマグロ、長芋、しょうゆもろみ、卵黄醤油漬けを使用し醤油の濃厚な風味と
まろやかなうまみを感じられる料理です。カンノーロのパリパリ食感とお楽しみください。

<島ダコの琉球あおのり揚げ>

島ダコとあおのりの磯の香りを感じられる1品です。どちらの食材も伊江島産です。

温菜

<やんばるあぐ〜豚&紅芋のニラ饅頭>

沖縄北部で飼育している最高級の豚肉を紅芋饅頭生地で包みました。
豚の美味しい肉汁・油を吸い込んだ生地、ほのかな甘みがある紅芋と相性抜群です。
お好みで酢醤油、和からしをつけてお楽しみください。

<イラブー、鶏、てびちのスープ 三つ葉>

長寿で知られる沖縄県。琉球王朝時代から「食は薬食同源」という考えが代々伝承されていると伝え
られています。沖縄では、病中病後に食べられてきた由緒ある食材の一つがイラブー（エラブウミヘビ）
です。薬膳として滋養強壯の効果、即効性が高いのが特徴です。丁寧に時間をかけ鶏ガラ、豚足と一
緒に炊き上げ香り高い上品なスープに仕上げました。三つ葉と胡椒のアクセントもお楽しみください。

<イラブーと豚肉のムース シガレット仕立て>

イラブースープで出汁を取ったイラブーの身を豚肉ムースの中に練りこみ
食パンと一緒にシガー状に成型し、揚げた料理です。

パスタ

<カラキ麺の山原地鶏ココナツツマトソースパスタ>

カラキは山原地方に自生している樹木です。シナモンの香りがする葉が特徴です。
使用しているカラキ麺はNHKの朝ドラ「ちむどんどん」のモデルとなった笑味の店から仕入れています。
シナモンと相性のいいココナツツベースのソースで山の恵みをお楽しみください。

メイン

<仔牛ロースト ジュドヴォー クレソンソテー>

仔牛ロース肉は低温調理で柔らかくジューシーに召し上がれるよう準備いたしました。
生の黒トリュフが入ったので、トリュフ、島人参で沖縄ジューシー（炊き込みご飯）をイメージして
付け合わせにしてみました。ポーチドエッグとご一緒に召し上がりください。また、沖縄の縁起物として
伝統行事に欠かせない田芋は、マッシュにしてグリユイエールチーズを加えアリゴ風に仕立てました。
仔牛肉とご一緒に食されると絶品です。ご賞味ください。

デザート

<ライム&ココナツツの【生チョコ最中】>

ライムの香り豊かなホワイトチョコをベースに、独創的なチョコ最中に仕上げました。
爽やかなパッションフルーツゼリー、奥深い味わいのブラットオレンジのシャーベットなど、
お食事の最後に南国リゾートを満喫していただける一皿となっております。