

## 創作フレンチ[琉球]

### 料理・食材のご案内

#### 前菜

##### <島らっきょう3種>

島らっきょうは、沖縄県独自のらっきょうの品種です。  
他県のらっきょうに比べると小型で香味が強いのが特徴です。  
【レストランパラダイス】オリジナルの調理法で仕上げました。

##### <県産鮮魚の生ハム仕立て>

県産の鮮魚を生ハムを作る工程で料理してみました。

##### <海ブドウ&海藻ゼリー>

別名グリーンキャビアとも呼ばれています。海の香り、  
粒々が口の中ではじける食感をお楽しみください。

##### <ジーマミー豆腐 ドラゴンフルーツソース>

ジーマミーとは落花生です。口溶け滑らかでデザート感覚でもお楽しみいただけます。  
トロピカル感溢れるドラゴンフルーツソースとご一緒にお召し上がりください。

#### 温菜

##### <貝類の香草バター焼き>

伊江島で取れたティラジャー、とても美味です。  
フランスではエスカルゴを食べる際のソースですが貝類にも相性がバッチリです。

#### スープ

伝統技法で仕込んだコンソメをそのまま・他3種のあしらいで味わってください。

#### 肉料理

各肉の旨味を引き立てる為、鴨は炭火焼・豚は塩こうじ漬けにし季節野菜を添えております。  
お好みのお塩につけてお召し上がりください。

#### デザート

お食事の最後に南国リゾートを満喫していただけるデザートを創作しました。