

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

一膳目

<近海鮪の醤油漬け‘生ハム仕立て’>

醤油漬けした鮪を程よく脱水し生ハムの様に仕立てました。ルッコラの辛味、大根のシャキシャキ感もお楽しみください

<かぶら蒸し(島人参&タンカンのフラン)>

島人参とタンカンを洋風の茶碗蒸し風に調理し秋が旬のかぶらをすりおろし蒸しました。

伊江島産のもずく餡と相性ばっちりです

<中身汁>

豚のホルモンの臭みを完全に取り除き、お吸い物仕立てにした沖縄料理です。

イエリゾートオリジナルで2種の柑橘（柚子とシークワーサー）の果汁と食されるととても美味です

<島豆腐 とうふよう明太子&チーズ焼き>

豆腐ようとは島豆腐を米麴、紅麴、泡盛によって発酵・熟成させた発酵食品です。

珍味として明太子、チーズとあわせて提供します。

<ミミガー竹炭焼 青パパイヤうっちん漬け>

ミミガーをニンニク・塩・胡椒・竹炭で味付けし炭火で焼きあげました。

さっぱりと仕上げた青パパイヤのうっちん漬けを添えました

<豚足ゼリー 長命草パン粉揚げ>

長命草とは沖縄の伝統的農産物のひとつで、沖縄方言で「サクナ」と呼ばれ「一株食べると一日長生きする」と言われ長寿につながる食材で知られています。今回は洋食の技法でパン粉にしコラーゲンたっぷりの豚足揚げを作成しました

二膳目

<創作パエリヤ>

南国の代表的な魚（イラブチャー）を伊江島ケツクン、あられをまぶし揚げました。

パエリヤはプチプチ、もちもち食感をお楽しみください。味のアクセントに器でもある夜光貝の炙り、イベリコ豚のチョリソーを添えてみました。

肉料理

<鹿肉のロースト5種の胡椒風味(網脂) カカオソース>

鹿肉を5種の胡椒で焼き上げました。香りを楽しみながら召し上がってください。付け合わせには伊江産の紅芋を使用したチュロスと、伊江産のアセロラを使用したフォアグラのムーチーを。ソースには相性の良いカカオソースをご用意致しました。

<ラフティーの沖縄薬膳煮込み>

伊江島で料理人が摘み取った薬草、鰹出汁でラフティーを柔らかく煮込みました。

デザート

<伊江島黒糖カヌレ>

カヌレとはフランスのボルドー地方の伝統菓子です。

イエリゾートオリジナルレシピで生地にてラム、伊江産の黒糖を使用しました。