

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

冷菜

<伊江島産紅芋クレープ巻き 京鴨スモーク&サワークリーム>

伊江島で育った紅芋をクレープ生地に混ぜ、京都の合鴨、ほど良い酸味のサワークリームと合わせました。

<ジーマミー（落花生）豆腐 本部産アセロラ・バルサミコソース>

方言でジーマミーとは落花生のことです。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。

本部アセロラは全国1位の生産量を誇ります、ビタミンC豊富なアセロラを味わってください。

<イラブチャーの島マース漬け オニオンスライス イクラ>

新鮮なイラブチャー（ブダイ）を自家菜園で収穫したハーブと島マースで漬けたあと脱水しました。

濃縮された沖縄の代表的魚、イラブチャーをご賞味ください。

<宮平牛乳ホエー水キムチ 地場野菜ともずく>

ホエーとは牛乳から乳脂肪分やカゼインなどを除いた水溶液です。カルシウム、ビタミン類など栄養価が高い食品です。

地場野菜と辛さの決め手には島唐辛子を使用し水キムチにしました。

温菜

<地場きのこの茶碗蒸し あおさ白出汁飴>

沖縄県ではやんばる椎茸をはじめここ数年、きのこの養殖が盛んに行われています。

今回はフレンチの技法を使用し口通し滑らかな茶碗蒸しに仕上げました。

あおさで海の香りも同時にお楽しみください。

<（宜野座産）車海老の豆腐よう黄身焼き>

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。

車海老を濃厚な豆腐よう黄身焼きにしました、海老の殻は柔らかく食べられる方は是非殻までお召し上がりください。

<山原鶏‘ブーダンブラン’のフーチバー天婦羅 シークワサー>

ブーダンブランとは白いソーセージという意味です、ヨモギの葉と一緒に天婦羅にしました。

沖縄の代表的柑橘、シークワサーを絞るとさっぱりとした味わいになります。

スープ

<沖縄パインすっぽんの自家製コンソメ>

天然フルーツ酵素（パイン、パパイヤ他）をたっぷり与えたすっぽんをコンソメスープにしました。

臭みがなく、ビタミン、アミノ酸、コラーゲンもたっぷりです。

メイン

<ラフティのマッサマンカレー仕立て>

世界一おいしいカレーと評判のマッサマンカレーをイェリゾートオリジナルで作成しました。
ココナッツミルクをふんだんに使用。シナモン、ナツメグ、八角など甘い香りのスパイスが特徴的です。

さんびん茶の茶葉で炊いたご飯、ラフテー、季節野菜とご一緒に堪能してください。

デザート

<シュー生地に包まれたフォンダンショコラ ライチのエスプーマ>

カリカリのシュー生地の中は濃厚なチョコレートがとろっとクリーム状になって入っています。

豊潤なグアバのマーマレード、ライチの泡、ドラゴンフルーツシャーベットなど

ご来島していただいたお客様へ南国をお楽しみいただける一皿になれば幸いです。

