創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

冷菜

＜島マースで漬けたサーモンのスモーク　根セロリレムラード　林檎酢氷　米と竹炭のせんべい＞
伝統ある沖縄のマースづくりを復活させようという情熱から誕生した、沖縄の塩・シママース。ザクザクとした食感で
素材になじみやすく、まろやかな塩気が特徴の塩です。鮮度の良いノルウェーサーモンを島マースで漬け、スモークしました。

＜パイナップルすっぽんの煮凝り　ﾐﾐｶﾞｰ炭火焼き 大葉＞
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香草、チキンエキスと一緒に煮込みました。
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。ミミガーの食感、炭火の香ばしい香りもお楽しみください。

＜やんばる鶏のバロンティーヌ　金平牛蒡風味＞
やんばる鶏はハーブを添加した飼料を与えているので、鶏臭さが少なく、柔らかくてジューシーな肉質になっています。
鶏肉と相性が良い牛蒡を使用した金平をムースと合わせ低温調理で丁寧に火入れをしました。

＜カラスミ・紅白大根の千枚寿司　青葱＞
高級で高品質なカラスミを味わっていただく為、相性の良い大根と酢飯でお楽しみください。
古くからカラスミの名産地で知られるギリシャ産を使用しています。

温菜

＜広島産牡蛎のグラタン　あおさバター＞
牡蛎の ぷりぷりの身とミルキーな味わいをお楽しみください。島産あおさバターを加えることで磯の香りが口いっぱいに広がります。

＜田芋・ナポレオンフィッシュのクロケット　トマトソース＞
田芋は親芋に子芋や孫芋が成る様子から、子孫繁栄を願う正月料理としてつくられ、祝い事の膳にも欠かせない食材です。
旬の田芋をベラ科最大級のナポレオンフィッシュの身とクリーム、ニンニクで調理しコロッケにしました。

＜島豆腐の白玉と湯葉の濃厚豆乳汁＞
島豆腐はたんぱく質等の栄養価が高く大豆のうま味が強いのが特徴です。伊江島の豆腐工場から仕入れた島豆腐を
白玉にしてみました。豆腐を作る工程の中で抽出された豆乳、豆乳を加熱して製造される湯葉。
それぞれをチキン、ポークエキスが入った濃厚豆乳汁で堪能していただければと思います。

魚料理

＜伊江島で水揚げされた金目鯛＆県産鯛とカブとゆり根のムース　伊江泉クリームソース＞
鮮度の良い金目鯛、カブのペースト、ほくほくのゆり根をクリーミーな鯛のムースと一緒に調理しました。
泡盛を白ワインソースの技法を用いて作成しました。爽快な香りの柚子皮を仕上げにふりかけています。

メイン

＜県産和牛サーロインの焼きしゃぶ＆メルゲーズ　伊江バジルソース　＞
メルゲーズとは羊肉、唐辛子、他香辛料を使用したスパイシーな北アフリカ発祥です。
（自家製無添加のソーセージです）
肉々しい羊のソーセージと和牛をご一緒に食されると牛の脂と調和し美味しく召し上がっていただけるかと思います。
伊江島の太陽をたっぷり浴びて育ったバジルソースも合わせてお楽しみください。

デザート

＜伊江産蜂蜜を使用した南国風ヌガーグラッセ＞
ヌガーグラッセはフランス菓子でメレンゲ、生クリームがベースになっています。
中にはキャラメルしたナッツ、ドライフルーツ、蜂蜜が入った空気を含んだふわっとしたアイスデザートです。
濃厚なヌガーグラッセには（ハイビスカス、カシス、タンカン）さっぱりとした３種のソースを合せました。