

# 創作フレンチ[琉球]

## 料理・食材のご案内

### 冷菜

#### <島豆腐の冷製スープ 海ぶどう>

大豆の旨味たっぷりの島豆腐に玉葱、ベーコン、牛乳を入れ滑らかでコクのあるスープにしました。  
海のキャビアと呼ばれているプチプチの海ぶどうの食感もお楽しみください。

#### <ゴーヤフォカッチャ EXVオリーブオイル>

イタリアのおつまみパンとして有名なフォカッチャの生地に沖縄ゴーヤをトッピングしました。  
緑色はゴーヤ色をイメージしたほうれん草ペーストを練りこんでみました。

#### <やんばるハーブ鶏の自家製ハム(ハイビスカス風味)>

やんばるハーブ鶏をさっぱりと召し上がっていただけるようにハイビスカス風味で調理しました。  
塩水とハーブに漬けた後、低温調理(63℃)でパサつきのないしっとりとした鶏ハムを作成しました。

#### <県産豚レバー(しぐれ煮)のスムーク>

豚レバーを牛乳で血抜きした後、たっぷりの生姜・葱入りの甘タレで真空調理しました。  
更にスムークをかけレバーの臭み取り除き上品な味に仕上げました。生の島らっきょはレバーと相性抜群です。

### 温菜

#### <野菜コンフィとモッツァレラのパートブリック包み>

野菜のコンフィとモッツァレラチーズ、伊江島名産の紅芋とあわせてパートブリックで包み焼きしました。  
パリパリ触感と、包み焼きされたコンフィとサラダをご一緒にお楽しみください。

#### <島らっきょと車海老のベニエ(バジル風味) 長命草>

沖縄の海洋深層水を利用した車海老は全国一位の生産量を誇っています。  
今回の料理ではバジルの香りと共に車海老を味わってください。旬の島らっきょに巻き付けて提供します。

#### <ホワイトアスパラガスとグリーンピース餅 オランダーズソース(豆腐よう風味)>

オランダーズはフランスで数多くの料理に使われる温製マヨネーズです。

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。双方を混ぜ合わせ独自のソースに仕上げました。  
今時期のホワイトアスパラ、グリーンピースにタピオカ粉を加えた餅と一緒にご賞味ください。

### 魚料理

#### <ソフトシェルクラブ セーイカ 島蝸 サザエ もずく焼きリゾット 魚出汁(サフランテイスト)>

脱皮直後の蟹を片栗粉をまぶしカリッと仕上げています。魚介・焼きリゾット・魚出汁と  
洋風お茶漬けの感覚でお召し上がりしていただければと思います。南国の海を思い浮かぶような一皿になりました。

### メイン

#### <ビーフコンソメ(牛タンと冬瓜入り)パイ包み焼き 季節野菜のホイル焼き>

皮付き牛タンをトロトロになるまで煮込みその出汁をコンソメにしました。  
パイスープの中にはコンソメがしみこんだ牛タン・冬瓜が入っています。  
野菜はホイル焼きで数時間かけて旨味を引き立たせました。

### デザート

#### <生チョコ最中3種 ピニャコラーダシャーベット>

食後のデザートはお客様の印象に残る料理だと私は考えています。  
皆様、遠い沖縄まで来ていただき感謝の心を込めて創作しております。  
春メニューの締めの一皿は3個の最中を色々な味で楽しんでいただければ幸いです。  
ピニャコラーダシャーベットはさっぱりとしています。濃厚な味わいのレシピを完成することができました。

