

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

冷菜

～落花生豆腐（バナナコッタ）～

落花生を原料とし作られる沖縄郷土料理（ジーマミー豆腐）をデザート風に料理しました。
伊江産のキビシロップ、バニラ、太白胡麻油のソースのオリジナルソースでご賞味ください。

～生春巻き4種～

近海鮪と相性が良い4種の組み合わせでもちもち食感の生春巻を作成しました。

シンプルに山葵・マヨネーズで味付けしました。

～冷製ゴーヤーのポタージュ～

じゃが芋をベースにしてゴーヤーが苦手な方でも召し上がっていただけるようクリーミーに仕上げました。

～伊平屋もずく麺～

沖縄もずくは生産量日本一、世界一位になった実績もあります。

沖縄最北の有人島である伊平屋島で製造されたもずく麺と伊江島産の生もずくを使用しています。

オクラ、モロヘイヤをトッピングした涼しげな一品です。

温菜

～島豆腐らっきょ油味噌焼き～

大豆の旨味たっぷりの島豆腐と島産らっきょの油味噌とあわせました。

油味噌とは豚の油で味噌を炒めたもので、細かく刻んだ島らっきょをふんだんに混ぜ合わせております。

～鶏出汁<ジャスミン風味> ナーベラー&山原鶏のムース～

自家製のチキン出汁、沖縄で今が旬のへちまにさんびん茶の香り付けをしました。

さんびん茶はリラックス効果が期待できますので汁を最後まで味わってみてください。

～やんばるあぐ～豚&紅芋のニラ饅頭～

沖縄北部で飼育している最高級の豚肉を紅芋饅頭生地で包みました。

豚の美味しい肉汁・油を吸い込んだ生地、ほのかな甘みがある紅芋と相性抜群です。

お好みで酢醤油、和からしをつけてお楽しみください。

魚料理

～イラブチャーあられ揚げ 帆立貝柱ムニエル&夜光貝の炙り～

沖縄県産の皮が青くカラフルな魚（ブダイ）を伊江島ケッケン、あられをまぶし揚げました。

貝の汁をベースにしたフレンチトースト、白ワインソースにウコンを入れたソースなどを創作した魚料理です。

夜光貝は伊江島産で貝の器は調理人が磨きあげました。

メイン

～創作 県産和牛ミートローフ ラビゴットソース～

アメリカ発祥のよくパーティーなどで提供されるミートローフをフランス料理風にアレンジしました。

こってりしがちな肉料理ですが、さっぱり召し上がっていただけるよう工夫し作成しました。。

デザート

～冷製フォンダンショコラ パッション&マンゴーシャーベット～

イエリゾート（パラダイス）ご利用いただいたお客様に感謝の心を込めてコースを創作しております。

滑らかなチョコレートと相性の良い、マンゴー・パッション・ラズベリーを使用したデザートです。

最後の一品で満足していただければ幸いです。

