

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内



冷菜

<車海老炙り・帆立貝柱炙り・近海鯖グリエ さんぴん茶ドレッシング>

今回の前菜は魚介・沖縄食材を一皿にまとめました
車海老養殖は日本1位の生産量を誇ります。今回のメニューでは宜野座産を使用しています
車海老の殻は香ばしく調理しています。パリパリ食感や旨味を味わうことができます
魚介各種は表面に火を入れて香ばしく調理しています
沖縄の青い海をイメージする青色が特徴的なバターフライピーを塩と混ぜあわせました
SNSなどで話題となっていますバターフライピーは酸を加えると青色から紫色に変色致します
塩にレモンを絞って色の変化をお楽しみください
さんぴん茶の茶葉を使用したオリジナルドレッシングを中心に
一皿にまとめた食材をどの組み合わせでも相性が良いのでお好みでお楽しみください

温菜

<夜光貝&さつま芋の葉のリゾット きのこと風味>

沖縄郷土料理のカンダバージュシーをヒントに作成した一品です。
柔らかく煮た夜光貝、きのこ、癖がなく爽やかな後味のさつま芋の葉を使用しています。
<島豆腐、辺銀食堂の石垣島ラー油ゴーヤー>
大豆の旨味が強い伊江島で作られた島豆腐、ラー油ゴーヤーとの相性をお楽しみください
ゴーヤーのラー油は食べるラー油発祥である石垣島の辺銀食堂から取り寄せて使用しています



<干し紅芋の天婦羅 紅芋塩 >

さつま芋干しは有名ですが中々見かけない紅芋干しを手作りしてみました
適度に水分を残した紅芋の食感・味をお楽しみ下さい



スープ

<いか墨汁>

沖縄県はいか墨料理の食文化が定着されています。
いか墨のメラニン色素の力で紫外線からお肌を守る、天然保湿成分で肌しっとり、疲労回復など薬膳料理としても食されています
いか墨汁のトッピングに伊江島小麦江島神力で作ったすいとん、カラスミ、長命草、海ぶどうを添えました

メイン

<あぐ〜豚のサルティンボッカ>

イタリアのローマが発祥の仔牛肉にセージ、生ハムを挟みソテーした料理です
今回はやんばるあぐ〜豚、セージ、生ハムをサンドし低温調理しました
付け合わせにはスターフルーツ、四角豆など沖縄食材を入れ込んでいます
セージ(ハーブ)が豚肉、生ハムの旨味をひきだしてくれる肉料理です



デザート

<シークワーサータルト 焼きメレンゲ>

秋が旬のシークワーサーを取り入れた酸味があるさっぱりとしたデザートに仕上がりました
シークワーサータルトに生の果汁を絞っていただけますと沖縄の秋を更に感じるデザートになります
ラズベリーとハイビスカスのゼリー&赤ワインシロップにつけた無花果とオレンジのゼリーをお口直しでお試しく下さい
コース最後の一品を満足していただければ幸いです

