

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

アミューズ

<フォアグラの2品>

フランス料理でなじみの深いフォアグラを使用しました。

テリーヌはフォアグラ・鴨・ピスタチオでシンプルなテリーヌに仕上げました。

もう1品のポーポーは、沖縄の油味噌をクレープ生地で巻いた伝統菓子です。

甘めの油味噌とフォアグラは相性抜群です。マルメロ(西洋かりん)と本部アセロラのゼリーと一緒にいただいてもとても合う2品となっております。味の変化をお楽しみください。

<近海マグロと長芋のタルタル>

イタリアで食されるコルネ型のデザート「カンノーロ」をイメージして作成しました。

コルネの中にはマグロ、長芋、しょうゆもろみ、卵黄醤油漬けを使用し醤油の濃厚な風味とまろやかなうまみを感じられる料理です。カンノーロのパリパリ食感とお楽しみください。

<島ダコの琉球あおのり揚げ>

島ダコとあおのりの磯の香りを感じられる1品です。どちらの食材も伊江島産です。

温菜

<広島産牡蠣の島あおさグラタン>

今時期に食べたくなる牡蠣に島あおさを加えることでより磯の風味豊かな料理に仕上げました。

<イラブー、鶏、てびちのスープ 三つ葉>

長寿で知られる沖縄県。琉球王朝時代から「食は薬食同源」という考えが代々傳承されていると伝えられています。沖縄では、病中病後に食べられてきた由緒ある食材の1つがイラブー(エラブウミヘビ)です。薬膳として滋養強壯の効果、即効性が高いのが特徴です。丁寧に時間をかけ鶏ガラ、豚足と一緒に炊き上げ香り高い上品なスープに仕上げました。三つ葉と胡椒のアクセントもお楽しみください。

<イラブーと豚肉のムース シガレット仕立て>

イラブースープで出汁を取ったイラブーの身を豚肉ムースの中に練りこみ

食パンと一緒にシガー状に成型し、揚げた料理です。

パスタ

<カラキ麺の山原地鶏ココナッツマトソースパスタ>

カラキは山原地方に自生している樹木です。シナモンの香りがする葉が特徴です。

使用しているカラキ麺はNHKの朝ドラ「ちむどんどん」のモデルとなった笑味の店から仕入れています。

シナモンと相性のいいココナッツベースのソースで山の恵みをお楽しみください。

メイン

<仔牛ロースト ジュドヴォー クレソンソテー>

仔牛ロース肉は低温調理で柔らかくジューシーに召し上がれるよう準備いたしました。

生の黒トリュフが手に入ったので、トリュフ、島人参で沖縄ジューシー(炊き込みご飯)をイメージして付け合わせにしてみました。ポーチドエッグとご一緒に召し上がりください。また、沖縄の縁起物として伝統行事に欠かせない田芋は、マッシュにしてグリユイエールチーズを加えアリゴ風に仕上げました。

仔牛肉とご一緒に食されると絶品です。ご賞味ください。

デザート

<抹茶と小豆のタルト>

別名「ミラクルツリー」「命の木」とも呼ばれるモリンガをデザートに取り入れてみました。

沖縄は年間を通して栽培が可能な為、県内での生産を増やすプロジェクトが進んでいます。

デザート皿に盛り込まれた菓子を色々な組み合わせで楽しんでいただけると幸いです。