

## 創作フレンチ[琉球]

### 料理・食材のご案内

#### 冷菜

<落花生豆腐(パンナコッタ) やんばるジンジャー&黒糖ソース>

琉球王朝時代から食されてきた郷土料理ジーマーミ豆腐。

滑らかな食感、口当たりが良いのが特徴です。

やんばるジンジャー&黒糖ソースバニラビーンズの香りを楽しみながらお召し上がりください。

飾りで白ワインシロップに漬けたグミの実をトッピングしております。

※ぐみの実は酸味、渋み成分のタンニンが強い果実です

#### <島蛸のガリシア風>

スペインのガリシア地方が発祥の料理です。

茹で蛸、茹でたじゃが芋、オリーブオイル、パプリカパウダーで味付けした

スペインで愛されている蛸料理です、現在は世界中で好まれています。

イエリゾートではオリジナルでじゃが芋に琉球青のりを加えています。

#### <フレッシュトマトのガスパッチョ 今帰仁スイカのエスプーマ>

新鮮でみずみずしいトマト、パプリカなどの夏野菜、シェリービネガーが入った冷製スープです。

今帰仁スイカ(果汁100%)をふんわりと軽い食感で提供できるようエスプーマを使用しています。

#### <フォアグラのイエラムマリネ ビーツフリット>

フォアグラをイエラムゴールドで香り漬け、低温調理しバターを加え滑らかに仕上げました。

県産ビーツを揚げてフォアグラにまとわせました。

#### 温菜

<(宜野座産)車海老のカダイフ巻き 伊江島産よもぎのジェノベーゼソース >

日本一の生産高を誇る高級食材である車海老を一皿にまとめました。

車海老の頭をカリッと焼き、殻はパウダー状にし海老オイルを作成しカダイフに加えています。

沖縄のよもぎは苦みが少なくとても食べやすいので苦手な方も是非お試しください。

※よもぎ豆知識(フーチバー)

沖縄の古い言葉で、「病気」や「薬」を意味する「フーチ」と、「葉」を意味する「バー」を合わせた言葉で文字通り「薬草」という意味があります。① 血をきれいにする② デトックス&むくみ

③ 腸内環境を整える④ 美肌&老化予防⑤ コレステロール・血圧の改善⑥ リラックス&安眠効果

#### 魚料理

<アーラミーバイのムニエル 赤ワインソース バラの泡>

伊江島で水揚げされた沖縄の高級魚アーラミーバイ(ハタ類)をムニエルして赤ワインと合わせました。

古代ローマでは、バラを食すと幸せになると言い伝えられ現代料理では様々な技法で使用されています。

シェフお手製の紅芋パスタを付け合わせにしました。

#### 肉料理

<伊江島牛のパイ包み焼きとあぐ〜豚&ゴーヤソーセージ(島胡椒入り)>

伊江島牛は近年市場に出回っていなかった為、久しぶりにコースで使用します。

ソーセージはあぐ〜豚とゴーヤの配合を何度も調整し仕上げました。

オリジナリティに富んだソーセージが完成しました。

#### デザート

<ホワイトチョコのムース&パッションフルーツゼリー>

お食事の最後に南国リゾートを満喫していただける一皿となっております。

今後も沖縄、伊江島の魅力を料理で表現していきたいと思ひます。