

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

冷菜

<花オクラと島産もずく三杯酢>

太くてしっかりとした食感がある沖縄もずくに
オクラの香りと粘り気が特徴の"花オクラ"をトッピング、おしゃれなもずく酢に仕上げました。

<ミジュンの自家製アンチョビ>

ミジュンはイワシと同様、青魚の一種で栄養豊富な沖縄でポピュラーな小魚です。
ミジュンを塩漬け発酵させアンチョビを作りました。コクと旨味たっぷりの自家製アンチョビをお試ください。

<ジーマミースープと無花果>

伊江島で収穫した落花生の風味をお楽しみください。
ナッツ類と相性抜群の自家製セミドライ無花果を添えました。

<さいばし(馬肉スモーク)とラッキョウハイビスカス漬>

馬肉の独特な食感と燻製の香りが絶妙なバランスのさいばし。
ハイビスカス・島ラッキョウ・シークワーサーで味の変化をお楽しみください。

温菜

<イカ墨ジューシー(洋風)>

イカ墨・白いか・さつま芋の葉を沖縄伝統料理であるジューシーの料理手法を用いました。
イカ墨を加えることで白いかを引立て味わい深い一品に仕上げました。

<牛蒡・紅芋のあぐ〜豚巻き>

八方だして炊いた牛蒡を裏ごしした島産紅芋・あぐ〜豚で巻き調理しています。
牛蒡と紅芋・あぐ〜豚のやさしい甘さを感じながら食していただきたいです。

<豚肝の網脂包み 和風赤ワインソース>

豚レバーをしっとり柔らかく仕上げています。
醤油ベースの赤ワインソースで絡めて提供します。

<ミニガー・中身の香草トマト煮込み>

イタリア料理で有名な牛肉の胃を煮込んだトリッパを沖縄食材でアレンジしました。
香味野菜・香草たっぷりで内蔵の臭みは感じないよう調理しています。

魚料理

<金目鯛とゆり根のムース 金目鯛のあら出汁>

伊江島で水揚げされた金目鯛を使用しています。
脂がのった身はポアレ、アラ(頭・中骨・かま・尾)は出汁
美容効果が抜群、コラーゲンたっぷりの魚料理です。

肉料理

<緋桜肉の低温調理 野菜のミルフィーユ フォアグラソース>

伊江島経産和牛をブランド化した"緋桜肉"を低温で真空調理しました。
濃厚なフォアグラソースと一緒にご賞味ください。
メイン皿に箸休めとして茄子漬けの手毬寿司・島マーナー塩漬けを添えました。

デザート

<アロエベラ&ドライマンゴーのムースグラッセ マスカルポーネ風味>

マスカルポーネムースの中にシロップ漬けのアロエベラ・ドライマンゴーを加えたアイスデザートです。
グアバ・パッションフルーツの酸味、ナグテココの食感、
やんばるの恵み"モリンガ"の苦みをムースと合わせてお楽しみください。