

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

冷菜

<宜野座海老と白鳥賊のミルフィーユ>

県産の車海老と島産の白鳥賊(アオリイカ)をミルフィーユに仕立てております。

伊江島産の琉球青のりを使用し、海の香りをお楽しみください。

<フォアグラ牛皮巻き>

フォアグラをマリネし、低温で火入れを行い、県産のアセロラの酸味と合わせました。

薄い餅のクレープ生地で包んでおります。

<山原鶏のハム 県産トマトの土佐酢漬け>

山原鶏は低温でしっとりと仕上げております。沖縄では今が旬のトマトをカツオの旨味たっぷりの特製出し汁に漬けこみました。さっぱりとお召し上がりいただけます。

<炙りスーチカーと島らっきょうのサンド>

沖縄の伝等料理の一つであるスーチカー(豚の塩漬け)を薄くスライスして炙りました。

ハイビスカスで漬けた島ラッキョウをサンドしましたので味の変化をお楽しみください。

温菜

<自家製バーニャカウダー>

特製のバーニャカウダーに県産の珍味食材である【イラブ〜(伊良部ウミヘビ)】をムースにしました。

島産の紅芋や温野菜をほんのり温かいソースにつけてお召し上がりください。

<沖縄魚介コンソメ>

イラブ〜を柔らかくなるまで煮込んだ出し汁や、魚料理に使用する大型のヤイトハタのアラ(骨)をしょうし、島産の夜光貝など色々な食材を使用して、コンソメ仕立てにしました。

ここでしか味わえない上

品なスープをぜひご堪能下さい

魚料理

大型のヤイトハタを地元の漁師さんから直接買い付けました。クエのような弾力のある身質は食べごたえ十分で、島産のジーマミを使用した濃厚な泡のソースと相性抜群の一皿です。

アクセントにゴーヤの Pasta・クレソンソテーなど色々な組合わせでお召し上がりください。

肉料理

合鴨ロースの中は綺麗なロゼにしっとりと仕上げ、備長炭で香ばしく炭の香りをつけました。共に伊江島産のアンチョビ・マーナ(青菜)を混ぜ込んだ焼きおにぎりを割醤油で表面を焼き上げ、田舎味噌を使用したフォンドヴォーのソースで【和】を感じられる一皿となっております。

デザート

<島豆腐のチーズタルト オレンジキャラメルソース>

必ずと言っていいほど、創作フレンチ[琉球]には島豆腐を使用します。

今回は相性のいいチーズを混ぜてタルトケーキにしました。

淡泊な味わいですが、オレンジの香り立つほろ苦いキャラメルソースと合わせることで調和のとれた一品となっており、最後のデザートまでお楽しみいただけます。