

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

冷菜

<仔羊&ゴーヤのテリーヌ 青パパイヤサラダ>

フランス料理に欠かせない食材の仔羊肉は特有の香り・味は一度食べたらやみつきになります。
県産ゴーヤの程よい苦みの仔羊のテリーヌ、酢漬けにした青パパイヤサラダを添えました。

<チキンコンソメ、新玉葱のプリン>

調理場で3日間かけて作ったチキンコンソメは本格的な味わいに仕上がりました。
旬の新玉葱の甘味を利用したプリンと燻製の香りをまとわせたやんばるチキンとご一緒にどうぞ。

<マグロとセイイカのスモーク 杉のり、若布、海ぶどう>

近海鮪と伊江で水揚げされたセイイカを低温燻製調理にしました。
海ぶどう、海藻を添えていますので海辺のホテルで磯の香りを感じながらお召上がりください。

温菜

<宜野座産車海老の濃厚ビスクスープ カプチーノ仕立て>

沖縄は車海老の養殖が盛んで生産量日本で1位、味もトップクラスを誇ります。
ビスクとは甲殻類を使ったフランス発祥のスープです。車海老を使用し濃厚なビスクスープに仕上げました。

<柔らかく煮込んだ島蛸&赤い野菜のパイ包み焼き>

伊江島の新鮮な蛸をトマト、ピーツ、アーリーレッドで柔らかく煮込んだ、スペインの郷土料理です。
上記をパイ生地で包み、焼き上げた一品です。にんにくが効いたアイオリソースを付けてお召し上がりください。

<チマグー、香草風味のフリット ラビゴットソース>

コラーゲンたっぷりの豚足を長時間かけてとろとろに煮込み、香草パン粉で揚げた料理です。
付け合わせのラビゴットソースとご一緒にお召し上がりください。

魚料理

<アカジンのムニエル 焦がしバターソース ナツメヤシ風味>

伊江島で水揚げされた新鮮なアカジンを使用した魚料理です。
調理法であるムニエルと相性が良い焦がしバターソースはナツメヤシビネガアの甘味が加わっています。
乾燥させ旨味を凝縮させたキャベツ、ほうれん草もお試しく下さい。

メイン

<国産豚頬肉赤ワイン味噌煮込み & あぐ〜豚肩ロースのコンフィ>

下処理したあぐ〜豚肩ロースをオイル・香草と一緒に85℃で6時間、真空調理にしました。

豚頬肉は御殿場にあるレストランYYYからゴテンバポークを取寄せました。
赤ワインと味噌で煮込んだ豚頬肉は臭みがなく牛頬肉を食べているかと思ってしまう。
2種のソースと島マーナー、その他の沖縄野菜とお楽しみください。

デザート

<塩キャラメルエクレア ヘーゼルナッツ風味>

島マースを使用したエクレアをリゾート感がでるよう工夫しました。
パッションフルーツとハイビスカスで漬けたスターフルーツを組み合わせたゼリーは
南国の香り・食感をお楽しみできるよう考えました。
色々な味の変化を楽しみながらお召し上がりください。