

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

冷菜

<モッツアレラチーズ&トマト よもぎジェノベーゼ和え>

イタリアの定番料理'カプレーゼ'のバジルを伊江島で採れたフーチバーで代用しました。
沖縄で万能薬草として古くから食されているフーチバーはトマト、モッツアレラチーズと相性抜群です。

<伊平屋もずく麺 燻製梅干し、オクラ、もずく>

水を使わずに伊平屋島産もずくと小麦粉だけで作ったこだわりの麺を使用、
数回提供していますが、今作は自家製の梅干しをトッピングしてみました。

<生ハム（国産熟成生ハム）、メロンと島胡椒 >

メロンの甘味、生ハムの塩味

島胡椒の甘くエキゾチックな香りと、後を引く優しい辛味がマッチングした一品です。

<ゴーヤの冷製ポタージュ オリーブオイルのエスプーマ>

ゴーヤの苦みを調整し苦手な方でも召し上がれるよう工夫して調理しました。
オリーブオイルのエスプーマで更にまろやかなスープに仕上げております。

温菜

<山原鶏手羽元ココナッツ煮 カレー風味>

山原鶏手羽元を塩麹とカレー粉で漬けることで旨味を引き出し、柔らかくする調理法で
鶏の出汁、ココナッツミルクで煮込みました。

<近海鮪の炙りとラタトゥイユ バルサミコとミントのソース>

県産冬瓜をふんだんに使用したラタトゥイユと近海鮪を組み合わせました。

バルサミコとミントのソースで清涼感がある夏らしい料理です。

崩して全体を絡めるようにして頂くと美味しく召し上がれます。

<ブーダンノワール マッシュ芋>

独特の食感と濃厚な味わいが特徴の豚血を使用したフランス郷土料理です。

今回は石垣島から取り寄せた豚血を使用、癖がなく苦手意識がある方も是非ご賞味ください。

魚料理

<アカマチ お米と味噌、イカ墨のピューレ 泡盛ソース>

伊江島近海で水揚げされた新鮮なアカマチを使用。

伊江泉（泡盛）のソースとお米のピューレなどオリジナリティを意識してメニュー考案しました。

絶妙なバランスで調和のとれた魚料理となっております。

メイン

<黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮込み カシス風味>

牛肉頬肉の赤ワイン煮込みはフランスのブルゴーニュ地方の郷土料理、フランス全土の家庭料理で知られています。

カシス（あかすぐり）は深みのある色合いと、甘酸っぱく芳醇な香りで赤ワイン煮込みに最適な果実です。

柔らかく煮込んだ牛ほほ肉と沖縄野菜をお楽しみください。

デザート

<マンゴーマカロン パッションフルーツ&パイナップルのブリュレ>

季節の果物3種をテーマにデザートを作成しました。

パッションフルーツとパイナップルはクリームチーズを使用したクリームブリュレ

マンゴーはホワイトチョコでコーティングしたマカロンにしました。

ピスタチオロースト、フリーズドライにしたラズベリーで味にアクセントを加えております。

