

創作フレンチ[琉球]

料理・食材のご案内

前菜

<宜野座車海老の生春巻き>

沖縄本島北部でマングローブが広がる豊かな自然の中で養殖された車海老を使用しています。
ソースとはヨーグルト（県産）を脱水したギリシャヨーグルトへにんにく、ハーブを加えたソースです。
組み合わせた食材を赤米のライスペーパーで巻き上げました。
車海老の頭は乾燥させ、濃厚なクッキーに変身させました。

<アイザメ、茸のミニテリーヌ 本部アセロラ入り粒マスタード>

県産のアイザメ肉のムースと茸をたっぷり使用し網脂で包みました。
表面はバーナーで香ばしく仕上がるよう炙りました。

<県産ピーズのマシュマロとカラスミ 海藻ゼリー、海ぶどう>

じっくりとホイル焼きにしたピーズをマシュマロにしました。
カラスミ、海藻ゼリー、海ぶどうの塩味とマシュマロの甘味のバランスをお楽しみください。

<（温）紅芋のチーズ風味のスフレ>

水はけの良い沖縄の土壌は紅芋を栽培に適しており台風などの気象災害にも強い芋類です。
1605年に中国から伝わり琉球時代から現在も重宝されています。

コース料理のデザートでおなじみのスフレを
お客様が客席してからオープンに入れ熱々で提供させていただきます。

スープ

<自家製ビーフコンソメと5食団子>

日間かけて丁寧に仕上げた自家製ビーフコンソメをお客様が満足してお召上れるよう工夫をしました。
おちょこにビーフコンソメを注ぎ、団子を1種類ずつ入れてお試して頂ければ幸いです。

- ・県産牛（ビパーツ）※甘い香りとまろやかな辛味が特徴のビパーツと県産牛の団子
 - ・やんばるハーブ鶏（バジル）※やんばるハーブ鶏モモ肉と自家菜園で収穫したバジル入り団子
 - ・ゆり根（白玉粉）※カキ百合根と白玉粉の団子（天盛柚子皮）
 - ・南瓜（白玉粉）※南瓜と白玉粉の団子
 - ・やぎ肉（沖縄よもぎ）山羊肉、伊江島よもぎ、長葱、生姜入りの団子
- ※山羊の独特の風味が苦手な方でも召し上がれるよう味付けしました。

魚料理

<伊江島産金目鯛のあられ&うろこ焼き>

伊江港で水揚げされた新鮮な金目鯛を使用。
金目鯛を余すところなく頭・骨はソース、鱗はフライパンで香ばしく焼き上げました。
長命草入りのハーブオイルで味にアクセントを加えています。
色々な食感をお楽しみいただけるように創作した一皿です。

メイン

<あぐ〜豚のミヌダル風 焦がしバターソース>

ミヌダルとは琉球王朝時代から伝わる黒胡麻を使った豚肉の蒸し料理です。
伝統的な料理をベースにオリジナルで食材を組み合わせ
フランス料理の技法も取り入れました。
あぐ〜豚の脂身と黒胡麻・焦がしバターソースの調和を楽しめるよう工夫しました。

デザート

<（冷）モワルー・オ・ショコラ 南国ver >

モワルー・オ・ショコラとは、
通常（温）で提供され、濃厚なショコラの味わいと、しっとりとした柔らかな口当たり仕上げたフランス伝統菓子です。
南国の食材を組み込み、視覚が生むおいしさを追及してみました。
コース最後の一品をお楽しみください。