

アカバナー

七、000円

一日限定五食・要予約制（三日前）

長寿の島沖繩では、栄養的にも良いとされる自然の素材の宝庫で「医食同源」の考えが根付いています。クスイムンと呼ばれる栄養価の高い食材が主役のヘルシーな会席料理。  
田芋の鱈甲銘かけは子孫繁栄の願いを込め祝いの席で用いられます。田芋を和の技法で洗練された味わいに仕上げた逸品です。

和え物

ミミガーと島らつきよりのサラダ風

お浸し

野菜のお浸し 糸がき

椀物

イナムルチ  
蒲鉾 蒟蒻 椎茸

御造り

盛り合わせ  
鮪八重造り 他二種 あしらい一式海ぶどう

温物

田芋の鱈甲銘かけ  
大根 結び昆布 島豆腐 椎茸

焼物

スーチキ  
冬瓜 パプリカ 青菜

揚げ物

紅芋の変わり揚げ  
グルクン

蒸し物

烏賊墨茶碗蒸し 生姜あん  
豚肉 苦菜 銀杏 くこの実

御飯物

炊き込みご飯

留椀

アーサ汁

香の物

盛り合わせ

菓子

チーロンコウ

\*内容が一部変更する場合がございます。