

デイゴ 一二、〇〇〇円

*一日限定五食・要予約制（五日前）

琉球王国の宮廷料理の流れを汲む「イラブー料理」は、手間と時間をかけて仕上げています。その「イラブー」をコースに取り込み、ご用意したお料理は現在の調理法で地元の食材と共に提供いたします。この機会に是非、お召し上がりください。

和え物

ミミガーと島らっきょうのサラダ風

盛合せ

花鳥賊 田芋とタンカン 昆布巻き

珍味

豆腐ようとミーバイの取り合わせ

御造り

近海魚のサラダ風 酢味噌添え

赤マチ まぐろ 島たこ 海ぶどう

温物

イラブーと豚足のとろみ餡かけ

豚足 大根 結び昆布 島豆腐 椎茸 藜 白葱

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

握り寿司（三貫）

留椀

赤だし汁

菓子

チールンコウ

*内容が一部変更する場合がございます。