

サンダンカ 九、〇〇〇円

一日限定五食・要予約制（三日前）

琉球料理は「豚に始まり豚に終わる」と言われるほど豚肉文化が発展。琉球料理には欠かせないらふてーは、あぐー豚を使用し時間をかけて丁寧仕上げた一品です。お食事を通して和琉折衷の醍醐味をお楽しみいただける会席コースです。

和え物 ミミガーと島らつきよのサラダ風

練り物 ジーマーミ豆腐

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 ラフテーの味噌煮 大根 結び昆布 島豆腐 椎茸

焼物 真鯛の酒塩焼き 雲丹ソースかけ香草葱

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。