

アカバナー

七、〇〇〇円

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。

田芋の鼈甲餡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

田芋の鼈甲餡かけ

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

チールンコウ

*内容が一部変更する場合がございます。

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 ミミガーと島らっきょうのサラダ風

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。

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

ミミガーと島らつきよりのサラダ風

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 棗 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。