

## 琉球への誘い

うりずん

### *Amuse-gueule*

アミューズ ヴァリエ 5・6種

ジュレと手摘みもずく 白レバームース 塩魚のブランダード  
地野菜ウッチン漬 山羊 山原地鶏 他

### *Hors d'oeuvre*

朝市魚介と島野菜のサラダ仕立て

やいと鰹 赤仁 白いか炙りなど 軽い火入れの島野菜と  
いか墨やもずくソースで

### *Soupe*

車海老のコンソメスープ ラビオリ添え

県産車海老の焼きコンソメに、貝・野菜類のラビオリと共に

### *Poisson*

近海活魚の蒸し煮 アーサ風味

活魚をワイン・だし汁で蒸し上げ、アーサたっぷりソース

### *Viande*

もとぶ牛ほほ肉とフィレ肉の若草焼き

しっとり煮込んだほほ肉とフィレ肉のポワレを香草風味で焼上げ

### *Dessert spécial*

旬果物のカクテル ウチナー・ラムの香り

初夏のフルーツを、ラム・ココナッツ香るピナコラーダ風に

伊江島落花生のヌガーグラッセ

地豆とドライフルーツのキャラメリゼをシロップ・クリームで  
冷やし固めた冷菓、ベリーソースを添えて

### *Café ou The Ryukyu*

琉球紅茶 又は 珈琲