



琉球への誘い

うりずん・若夏の装い

Amuse-gueule

アミューズ ヴァリエ (4~5品)

イラブの泡ジュレ あぐ〜のリエット パテ 山羊炙り
豆腐よりのムース 島蛸 白鳥賊 島野菜など

Hors d'oeuvre

ハーブ鶏のスパイス蒸しと白レバーのムース

鶏胸肉を山原スパイスで蒸し上げ、白レバーのムース
旬のたっぷり島野菜のアンサンブル

Soupe

近海魚介のスープ 貝とラヴィオリ添え

近海魚のスープにラヴィオリと日替り貝を浮かべました

Poisson

マクブのスフレ焼きと深層水車海老のデュオ

朝市活魚のふっくら焼きに車海老のポワレを添えて

Viande

きび丸豚の塩パイ包み焼き 薬草の香り

きび丸豚のリブローズを塩パイで包みジュシーに焼き上げ薬草のオイルを添えました

Dessert spécial

うりずんのアシエットデザート

伊江島落花生のブランマンジェとパインのキャラメリゼ 他



Café ou The Ryukyu

琉球紅茶 又は 珈琲

プチ・フル ショコラ (ラム酒他)

お一人様 16,500円 (税込)