

琉球和会席 ～YUGAFU～

一九八〇〇円

食前酒

オリジナルカクテル「YUGAFU」

前菜

長命草と苦菜、干し柿の白和え
シシかまぼこ

和三盆カステラ玉子

花鳥賊

ミヌダル

沖縄県産車海老とキヤビア

クーブマチ

椀物

いなむどうち風、合鴨つみれの白みそ仕立て
こんにゃく、椎茸、かまぼこ
からし菜、溶き辛子

御造り

本鮪とろ 軽い炙り、辛味大根

近海魚の海ぶどうと自家製からすみ巻き

粟国の大塩、シーサー

梶谷農園ハーブ、あしらい一式

焼物

島黒（シマクル）の軽い昆布締め炭火焼
ジーマミ（ピーナツツ）油みそ、糸唐辛子

島らっきょうの塩イリチー、山葵おろし

酢の物

セーイカ昆布締め、沖縄太もずく羹
長芋と沖縄おくら叩き、季節野菜

土佐酢、花穂

蒸し物

テビチとイラブの玉地蒸し、イラブシンジ餡かけ

御食事

琉球すっぽんの沖縄そば
酢橘、九条葱

甘味

ターンムディンガク大福仕立て 黒糖生姜の風味
ミニ闘鶏餃（タウチーチヤオ）

本日の水菓子

スペシャリティレストラン シラカチ

統括料理長

琉球料理伝承人

嘉数 順

Ryukyu Wellness Multi-Course Dining Experience

~ Y U G A F U ~

1 9 8 0 0

APERITIF	Original Cocktail "YUGAFU"
STARTER	Bitter Leaves and Chomeigusa, Dried Persimmon and Tofu Paste Pork and Fish Cake Japanese Castella Omelet Boiled Squid Steamed Pork with Sesame Paste Okinawan Kuruma Prawn with Caviar Rolled Kombu-Seaweed
BROTH	White Miso Soup with Duck Meatballs Konjac, Shiitake Mushrooms, Fish Cake Mustard Greens, Spicy Mustard
SASHIMI	Seared Bluefin Tuna with White Radish Sea Grapes and Homemade Bottarga Rolled with Inshore Fish Aguni Sea Salt, Shikuwasa, Herbs from Kajiya Farm
GRILLED	Grilled Kelp-Marinated with Shimakuru Agu Pork Okinawan-Style Peanut Miso, Thread Chili Pepper Stir-Fried Local Shallots, Wasabi-Daikon Radish
VINEGAR	Squid, Mozuku-Seaweed Smashed Yam and Okura, Seasonal Vegetables Tosa Vinegar, Spikes
STEAM	Steamed Egg Custard with Pig's Trotters and Sea Snake Sea Urchin, Green Papaya, Baby Scallion
NOODLE	Okinawan Soba with Softshell Turtle with Sudachi Citrus, Kujyo Leek
DESSERT	Sweetened Mashed Taimo Daifuku with Brown Sugar and Ginger Flavor Okinawan Deep-fried Pastry "TAUCHI-CHAO" Today's Fresh Fruits

Jun Kakazu
Ryukyu Cuisine Master
Shirakachi Executive Chef

Menu items are subject to change due to market availability.

The price is including consumption tax, and an additional 15% service charge will be added.