



# 涼 RYO

令和初の夏を飾る和のおもてなし。前菜はゴーヤや順才などの旬の素材をふだんに盛り込んだ数々の味わいをご用意しました。凌ぎには、涼やかさを演出する氷の器に盛り込んだ素麺を。もずくや金糸卵、三ツ葉をあしらひ、これも季節の清々しい美味を彩ります。神着で暑さを凌ぐ涼味と滋味の競演をお楽しみください。



提供期間 6月1日(土) ▶ 8月31日(土)

- 先付 サーモンのロワイヤル 海老 冬瓜のゼラート添え
- 前菜 順オトマト 笹巻寿司 唐もろこし松風 ゴーヤと海老 蛙胡瓜
- 吸物 紅芋豆腐 鯛塩焼 大根青味 木の芽
- 凌ぎ 氷鉢 素麺もずく 錦紙玉子 三ツ葉
- 造り 近海マグロカルパッチョ 白身魚
- 煮物 賀茂茄子 オランダ煮 ソーキ 生姜糸花
- 焼物 島豚神着オリジナル漬焼き 苦瓜 玉葱
- 食事 沖縄ミーバイ茶漬
- 果物 西瓜

お一人様 **6,000円**  
(税・サービス料別)  
※2名様よりご注文承ります。

ご予約・お問い合わせ 和食レストラン 神着 | 内線番号 710

営業時間 夕食/18:00~22:00 (21:00ラストオーダー)  
※「涼 RYO」は20:30までのご注文受付となります。  
※夕食のみ月曜日定休。