

春のやんばる宴席

HARU NO YANBARU ENSEKI

提供期間 2020/3/1 - 5/31

地元沖縄の海の幸、山の幸をふんだんに採り入れたコースです。大浦湾産の夜光貝と色とりどりの野菜との華やかなコラボ。これも地元直納の新鮮な魚には、そのふっくらとした身に、アグー豚の濃厚な中華餡を絡め芳醇な美味に仕立てました。他にもサーロイン炒飯、フカヒレの姿煮と贅をつくした美味満開の一席をご堪能ください。



天使の海老 クラゲ入り山原前菜盛り合わせ
 フカヒレ姿煮 旬のアーサのクリームソース純菜添え
 大浦湾で捕れた夜光貝の海鮮 XO 醬炒め
 剥き海老アーモンド包み揚げオーロラソース、本日のおまかせ1品
 名護直納鮮魚の蒸し物ザーサイ入り アグー豚ミンチのびり辛あんかけ
 サーロイン炒飯又は山原ハーブ鶏腿肉入り汁なし担々麺 (パクチー入り)
 デザートバイキング

お一人様

※2名様からご注文を承っております。

¥6,000 (税サ別)