

厳選したブランド食材を

斬新なソースで彩る旬菜

# 春の海鮮宴席

Spring Seafood Course

フカヒレ、やんばるハーブ鶏、天使の海老など、厳選した高級食材やブランド食材をシェフの技とセンスでユニークな逸品に仕上げました。カラスミソースでコクを加えたフカヒレや、黒豆ソースで旨みを引き出した海老など、食材とソースの組み合わせの妙をお楽しみください。

Our chefs use their skill and sense to create dishes of rare beauty using carefully selected high-quality ingredients and brand-name food products such as shark fins, Yanbaru herb-roasted chicken and angel prawns. Enjoy the unique and superb sauce and food matchings, such as the richness of prawns in black bean sauce or the shark fins in dried mullet roe sauce.

お一人様

5,000円

税サ別

Not including tax and service charges

■海老入り前菜盛り合わせ

Appetizer assortment with prawns

■フカヒレ姿煮海老すり身包み揚げ オイスターカラスミソース

Whole shark fin soup and deep fried prawn balls with oyster and dried mullet roe sauce

■やんばるハーブ鶏の味噌炒め クレープ包み  
Yanbaru herb-roasted chicken sautéed in miso and wrapped in crepes

■県産白身魚の湯葉包み蒸し 自家製XO醤 トマトソース  
Steamed locally produced white-fish wrapped in tofu skin with homemade XO soy tomato sauce

■天使の海老の黒豆ソース炒め  
Angel prawns sautéed in black bean sauce

■焼き塩鮭 山くらげレタス海老味噌炒飯  
Prawn miso fried rice with grilled salted salmon, stem lettuce, and lettuce

■杏仁豆腐 おまかせ一品  
Almond jelly, Chef's special

Seasonal dishes using carefully selected brand-name ingredients and creative original sauces.

広東名菜 龍宮

Chinese Restaurant Ryukyu

夕食 dinner / 17:00 ~ 22:00 (LO 21:30)

内線 790

Phone extension 790



ご提供期間 Period of availability 2017/4/1-6/30  
※写真はイメージです。 ※Actual meals may differ from those pictured



カヌチャリゾート

ISO 14001 認証取得

〒905-2263 沖縄県名護市字安部156-2  
156-2, Abu, Nago City, Okinawa 905-2263  
0980-55-8880 www.kanucha.jp

