

春

Spring

H A R U

目にも口にも清々しい

新緑の会席料理

春から夏へと移ろう暖かな時候を楽しむ、緑鮮やかな季節の料理。ヨモギや笹の葉、ハス芋にゴーヤなど、緑の食材が持つ清々しい香りや独特のコク、程良い苦みなど多彩な味わいをふんだんに取り入れました。風味豊かで爽やかな、新緑を愛でる春の献立をご堪能ください。

お一人様 5,000円 税別
Per person Not including tax and service charges

■食前酒 自家製梅酒
Aperitif Homemade plum wine

■先付 蓬豆腐 赤ピーマン
Appetizer Mugwort tofu, red bell peppers

■前菜 粽寿司 小倉とろろ 瓢亭玉子
海老大根 グルケンチーズ掛け 胡瓜串刺し
Hors d'oeuvre Sashimi wrapped in bamboo leaves,
Ogura grated yam, Hyoutei eggs, shrimp daikon,
cheese-baked fisher, stewered cucumber

■吸物 南瓜真丈 ハス芋 貝柱
Soup Pumpkin dumplings, elephant ear, eye of scallop

■凌ぎ 生沖繩そば もずく トマトソース バジル オリブ油
Interlude Fresh Okinawa soba,
mozuku seaweed with tomato sauce, basil, olive oil

■造り 鮪 セー鳥賊 レタス 胡瓜
Sashimi Tuna, diamond squid, lettuce, cucumber

■煮物 若竹 煮木の芽
Stewed dish Boiled bamboo shoots, leaf buds

■焼物 鳥豚 西京漬 紅芋 ゴーヤ
Grilled dish Okinawa pork marinated in sweet Kyoto-style miso,
purple yam, bitter melon

■食事 御飯 漬物 あら汁
Meal Rice, Japanese pickles,
fishhead soup
■果物 オレンジ
Fruits Orange



A fresh, traditional Japanese full-course meal to refresh both the eyes and the palate.

Fresh, seasonal cuisine to enjoy in the warmth of spring slowly turning to summer. An abundant selection of the fresh leafy dishes which have a unique richness, refreshing aroma, and just the right amount of bitterness, such as bitter melon and elephant-ear, or mugwort and bamboo leaves. Be sure to sample our flavorful, invigorating spring menu, bursting with fresh greens.

神着 和食レストラン カヌチャ

Japanese Restaurant Kanucha
夕食 dinner / 18:00 ~ 22:00 (LO 21:30)

内線 710



分煙 Separate areas for smokers and non-smokers
Phone extension 710

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

