



期間
限定
2/22 ~ 6/6

沖繩 食材食

フェア

きらめく青い空と海、色彩豊かな大自然、そして遠い過去と今を繋ぐ、神秘的な歴史と文化を持っている沖縄の「食」。

琉球（りゅうきゅう）とよばれた時代から特に中国の影響が強く、沖縄では豚肉中心の料理が発達し「琉球料理」と、一般に食べられていた「庶民料理」に分けられていました。

生活の中から自然に生み出された「庶民料理」は生活の知恵を生かしたものが多く、無駄を省き栄養・バランスを整えられたものが支流で「食事は病気を直すことだ」という考え方が伝えられ「長寿の島」と言われて来ました。

本土の和食とは異なる伝統にあえんらしい発想を加えご提供いたします。

次回は
6/7～
石川
フェア





【沖繩美ら海まぐろ】

暖かな海に囲まれた沖縄県。暖かい海を好むまぐろが産卵期に沖縄の海に集まるため、四種類のまぐろが水揚げされます。港から近い漁場に恵まれているため、本土とは違い冷凍ではない「生鮮まぐろ」が一年中楽しめるまぐろの名所です。

沖繩美ら海まぐろと海ブドウの春サラダ わさびドレッシング

アスパラ、うるいなどの春の野菜とたっぷりの沖繩美ら海まぐろをわさびが香るドレッシングで仕上げます。海ブドウの食感がアクセント。

一、一八〇円
(税込 一、二七四円)



沖繩美ら海まぐろカツ 島らっきょうのタルタル

分厚くカットしたまぐろのカツに、島らっきょうが入った和風のタルタルソースをたっぷりかけて仕上げました。サクサクの食感と島らっきょうの香りが爽やかな一品です。

一、二八〇円
(税込 一、三八二円)



沖繩美ら海まぐろの竜田揚げと新玉ねぎシークワーサー おろしポン酢

ジューシーなまぐろの竜田揚げを、シークワーサー果汁入りのポン酢と大根おろし、新玉ねぎでさっぱりとお召し上がりください。

一、一八〇円
(税込 一、二七四円)



【石垣島アグー豚】

石垣島「ゆいまーる牧場」で大切に肥育されているアグー豚は、「琉球在来豚アグー種」同士の掛け合わせ。多品種との交配で生まれた交雑種もアグーやあぐーと表示されていますが、原種に近いアグーは飼育が難しく、子どもの頭数も少ないため、未だに数えるほどしか存在していません。希少な在来豚同士の掛け合わせ「アグー豚」を、ぜひ一度お楽しみください。

石垣島アグー豚角煮とゴーヤの梅肉あえ

沖縄固有の「アグー豚」は、霜降り肉で脂に甘みと旨みがあるのが特徴。濃厚なアグー豚の角煮を、梅肉であえたゴーヤと一緒に召し上がりください。

一、一八〇円
(税込 一、二七四円)



【石垣牛 KINJOBEEF】

八重山諸島、特にその中核市である石垣市や石垣島において生育されている黒毛和牛。南国の風土でストレスを感じずのびのびと育つ石垣牛は、脂身が多すぎないさっぱりとした肉質・甘みのある風味豊かな味わいが特徴です。

【北谷の塩】

「北谷の塩」は、海水をろ過し淡水と濃縮海水に分け、淡水からは飲料水を、濃縮海水からは塩と二ガリを作り出します。自然からの恵みを材料に、一石二鳥で経済的な塩で、低温の蒸発濃縮方式で海水の成分を損なうことなくじっくりと作られます。塩辛さの中にもまろやかさや甘みを感じられます。

石垣牛 KINJOBEEFと トマト・レタス 北谷の塩すき焼き

沖縄海水100%の「北谷の塩」は、塩辛さだけではなく甘みのあるまろやかでソフトな味わい。石垣島を中心に飼育される黒毛和牛「石垣牛 KINJOBEEF」の美味しさを引き立てます。レタスの食感、トマトの香りともにお楽しみください。

一、九八〇円
(税込 二、一三八円)



野菜のソーキスープ仕立て コーレーグスの香り

豚の骨付きあばら肉と荒削り節のだしをブレンドしたスープに、豚肉と独特なぬめりがある「宮古島ぜんまい」、プロッコリーなどの野菜で仕上げます。島唐辛子を泡盛に浸けた辛味のある調味料「コーレーグス」を少量加えて香りの違いをお楽しみください。

九八〇円
(税込 一、〇五八円)



生もずくの天ぷら 加減酢添え

生もずくにスライスした生姜を加え、香りよく仕上げました。加減酢をつけてお召し上がりください。

六八〇円
(税込 七三四円)



沖繩揚げそばの野菜あんかけ

沖縄そばを素揚げにし、にんじんなどの野菜たっぷりのあんかけとゴーヤ・スパム・紅生姜で仕上げたボリュームたっぷりの一品。

七八〇円
(税込 八四二円)



ハンダマと島唐辛子入り 豆乳スープ餃子

熱々の豆乳スープ餃子に自家製ラー油、ハンダマを加えてあっさり仕上げました。ハンダマは沖縄では昔から薬草として食べられており、加熱するとわずかにぬめりが出るのが特徴です。

九八〇円
(税込 一、〇五八円)



さんぴん茶ババロア 黒糖がけ

甘さ控えめのさんぴん茶（ジャスミン茶）のパバロアに、黒糖のパウダーをかけて仕上げます。

三八〇円
(税込 四一〇円)

