

琉球の夕べ（琉球会席）



人数／ 15～60名様
会場／ 首里天・ロイズルーム

◆お品書き

- 珍味 豆腐蓉
- 東道盆 ミヌダル、昆布巻き、ミミガーピーナッツ和え、イラブチャー月桃巻寿司、スクガラス豆腐
- お椀 伊勢海老、粟麩、ハンダマ、柚子
- 造り 五種盛り合わせ、あしらい
- お凌ぎ 久米島赤鶏の旨煮と黒小豆入り飯蒸し
- 煮物替り おきなわ和牛すき焼き
- 焼き物 マクブのイイチョウバー香り焼、コマ貝アンダンスー焼、大根ウッチン漬
- 揚物 車海老、アバサー、紅芋、ゴーヤー
- 酢の物 蒸し夜光貝とミーバイ昆布メ胡瓜、海ぶどう
- 止め椀 イカ墨汁
- 香の物 三種盛り合わせ
- 御飯 ジューシー
- 甘味 季節の果物、ジーマミー豆腐、ちんすこうアイスクリーム

※季節により変更がある場合がございます。



イメージ