



琉球と日本の夕べ (B)

人数／ 15～100名様

会場／ 首里天・ロイズルーム・彩

◆お品書き

- 沖縄前菜 豆腐蓉、花烏賊、牛蒡巻、島蛸柔か煮、ハンダマ胡麻和え、青鯛月桃寿司、田芋利休揚げ
- お椀 マクブ、糸瓜、粟麩、柚子
- 造り 四種盛合わせ
- 陶板焼き 鮑、車海老、ホタテ、紅芋、エリンギ、パプリカ
- 炊き合わせ ラフテー、冬瓜、小芋、青味、芥子
- 揚げ物 イラブチャーのイイチョウバー揚げ、穴子、茄子、ゴーヤー
- 酢の物 夜光貝、からし菜の酢味噌掛け
- 留め椀 アバサー汁
- 香の物 三種盛り合わせ
- 御飯 久米島産赤鶏のジューシー、ピパーツの香りで
- 甘味 サトウキビアイスと金時豆にココナッツミルクを添えて
季節の果物

※季節により変更がある場合がございます。