

海人パーティー

人数

20~200名様

会場

屋外パーティー会場

■ サバニ海人アペタイザー

もずくと春雨の酢の物 小海老入り、島野菜と海藻サラダ
シャキシャキ青パイヤサラダ ツナ和え、クラゲとミミガーのピーナッツ和え
カツオのたたき ニンニクと玉ねぎ しそ風味、タコとパイナップルのサラダ
生マグロの解体(酢味噌、醤油、漬け)、近海魚の姿造り

■ 炭火焼バーベキュー

マヒマヒ(シイラ)焼き、イカの姿焼き、サザエの壺焼き、ロブスター、海老
オリジナルソーセージ、牛カルビ、豚スペアリブ など

■ 汁物

アバサー汁のよもぎ風味
海人ならではのアバサー(ハリセンボン)汁に、よもぎを加えてお召し上がりください。

海人汁

その日に捕れた近海魚 3 種

■ ご飯類

フーチバージュシー / 白米

■ うちな—おでん

テレビチ、ポークウインナー、昆布、島豆腐

■ うちな—天麩羅

近海魚 3 種、ゴーヤー / 紅芋 / 茄子 / 南瓜

■ デザート

パイナップル、ランブータン、西瓜
レイシ、グレープフルーツ
ちんぴん、サターアンダギー など

季節により選べるデザート

夏

かき氷
イチゴ、レモン、メロン、ブルーハワイ
沖縄黒糖ぜんざい

冬

あったかぜんざい
紅芋のカラメライズ 黒糖風味
ココナッツミルクの冷たいタピオカ粉汁



※ 料理内容は変更になる場合がございます。