エイサー衣装をまとうスタッフが太鼓と泡盛カクテルでお出迎え。
豪快なバーベキューとチャンプルー料理、沖縄そばを屋台でお楽しみください。
パーティーのフィナーレは皆で躍るカチャーシー。

＜うちなー前菜＞

近海で取れた白身魚カルパッチョ
島唐辛子とトロピカルフルーツソース

魚介のマリネ　シークァーサー風味

やんばる若鶏　島ラッキョウソース

しお豆腐とパリパリテビチ　酢味噌ドレッシング

ヘチマの冷製ラタトゥイユ

＜島人バーベキュー＞

牛モモ肉のしまマース包み焼き

ビーフステーキ　豚の骨付きスペアーリブ

3mうっちんソーセージ　藁焼きローストチキン

近海マヒマヒ（シイラ）　殻付きホタテ　アーサバター

炭火焼き野菜

＜セイロ蒸し＞

島豚チラガーとジューシーの勝手飯

＜汁物＞

中味汁

＜ご飯類＞

ポーク玉子おにぎり　白米

＜チャンプルー屋台＞

ゴーヤーチャンプルー　フーチャンプルー

からし菜チャンプルー

＜沖縄そば屋台＞

豚軟骨　三枚肉　コーレーグース　など

＜串揚げ屋台＞

しま豚　やんばる若鶏　季節野菜

＜デザート＞

パイナップル　パパイヤ　ランブータン　西瓜　レイシ

ちんぴん　サーターアンダギー　紅芋タルト

＜季節により選べるデザート＞

・夏

かき氷（イチゴ　メロン）
沖縄黒糖ぜんざい

・冬

沖縄ぜんざい

※ 料理内容は変更になる場合がございます