

琉球和会席 〈TEEDA〉

110000円

食前酒

オリジナルカクテル「ハナハナ」

前菜

長命草と苦菜、葡萄の白和え

シシカまぼこ

和三盆カステラ玉子

花鳥賊

ミヌダル

沖縄県産車海老とキャビア

クープマチ

椀物

しかむどうち風 合鴨つくねの澄まし仕立て

近江蒟蒻、しいたけ、青パパイヤ、かまぼこ

御造り

本鮪とろ 軽い炙り、辛味大根

近海魚の海ぶどうと自家製からすみ巻き

栗国の塩、シークワサー

梶谷農園ハーブ、あしらい一式

焼物

黒毛和牛の西京味噌漬け

島らつきょうの塩イリチー、糸唐辛子

山葵おろし

酢の物

なーべらー、セーイカ昆布締め、沖縄太もづく羹

長芋と沖縄おくら叩き、土佐酢、花穂

蒸し物

テビチとイラブの玉地蒸し、イラブシンジ餡かけ

雲丹、青パパイヤ、芽葱

御食事

琉球すっぽんの沖縄そば

酢橘、焼餅、九条葱

甘味

ターンムデインガク 黒糖生姜と柑橘の香り

大徳寺納豆入り ちんすこう

本日の水菓子

スペシャルティレストラン シラカチ

統括料理長

琉球料理伝承人

嘉数 順

食材の入荷状況により、内容が変更となる場合がございますのでご了承下さい。

表示価格には、サービス料及び消費税が含まれております。

また、会計システム上、合計金額に乖離が生じる場合がございます。

Ryukyu Japanese Kaiseki

~TEEDA~

2 0 0 0 0

APERITIF	Original Cocktail “HANA HANA”
STARTER	Bitter Leaves and Chomeigusa, Tossed with Grape and Tofu Paste Pork and Fish Cake Japanese Castella Omelet Boiled Squid Steamed Pork with Sesame Paste Okinawan Kuruma Prawn with Caviar Rolled Kombu-Seaweed
BROTH	Clear Soup with Duck Dumpling Konjack, Shiitake Mushroom, Green Papaya, Fish Cake
SASHIMI	Seared Bluefin Tuna with White Radish Sea Grapes and Homemade Bottarga Rolled with Inshore Fish Aguni Sea Salt, Shikuwasa, Herbs from Kajiya Farm
BROILED	Grilled Kuroge-Wagyu Beef Marinated with White Miso Stir-Fried Local Shallots, Thread Chili Pepper Wasabi-Daikon Radish
VINEGAR	Sponge Gourd, Squid, Mozuku-Seaweed Smashed Yam and Okura, Tosa Vinegar, Spikes
STEAM	Steamed Egg Custard with Pig's Trotters and Sea Snake Sea Urchin, Green Papaya, Baby Scallion
NOODLE	Okinawan Soba with Soft-Shelled Turtles Citrus Sudachi, Rice Cake, Kujyo Leek
DESSERT	Braised Yam Flavored Brown Sugar Ginger and Citrus Okinawan Cookie Today's Fresh Fruits

Jun Kakazu
Ryukyu Cuisine Master
Shirakachi Executive Chef

Menu items are subject to change due to market availability.

There may be a difference in the total amount due to the calculation accounting system.

The price is including service charge and consumption tax.