

レストラン首里杜 オリジナル料理

予約限定

首里杜御膳

すいむい
ごぜん

2,200円
(税込)

795kcal



三段重でご提供いたします

沖縄の代表的な食材を使用した
伝統料理を12種類の小鉢で
楽しめる御膳です。

琉球料理伝承人監修料理

沖縄県では、10年以上の実務経験がある調理師または栄養士を対象とした「琉球料理担い手育成講座」の全カリキュラムを受講した者を「琉球料理伝承人」と認証しています。

「琉球料理伝承人」は、歴史的・地理的背景、行事食の由来、器などに至る総合的な理解を深め、調理法や味を受け継ぐための知識及び技術を習得し、次世代への継承及び観光資源として活用するなどのさまざまな取り組みを行っています。



琉球料理伝承人バッジ



レストラン首里杜
琉球料理伝承人 平良智史料理長

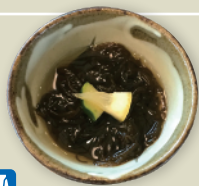
首里杜御膳の
ご予約は一週間前、
最大30名様までと
なっております。

【ご予約・お問い合わせ】

☎(098)
886-2285

首里杜御膳

沖縄の代表的な伝統料理



Mozuku seaweed with vinegar

スヌイとはもずくのことで、沖縄風もずくの酢の物です。本土のもずくとはちよつと違い、コシがありながらぬめりも多いのが特徴です。

十、スヌイの酢の物



Fish paste is wrapper with green onions

細く切ったカステラかまぼこと揚げ豆腐を芯にして、青ねぎで巻いて酢みそで和える行事食です。かつては三月御重や清明祭などの重箱料理によく用いられていました。

七、ピラガラマチ



Okinawan Vegetable with sesame

沖縄で昔から食されてきた季節の島野菜などを胡麻で和えました。

四、沖縄野菜の胡麻和え



Jimami Tofu(Peanut Tofu)

独特の風味と口当たりの良さが特徴です。往時、落花生は貴重品であったため特別な日に作られました。落花生は土の中に実をつけることから、沖縄では地豆（ジーマーミ）と呼ばれます。

一、ジーマーミ豆腐



Seasoned Rice

豚肉、椎茸、人参を具に入れ、豚だしで炊いた沖縄風炊き込みご飯です。行事やお祝いにも出される定番の料理です。

十一、ジューシー



Salted pork

「スーチカー」は首里では「スーチキ」と呼びます。塩漬けを意味し、豚肉や魚をスーチキにして保存し、調理に使う際は塩抜きします。塩漬ならではの独特な味わいがあります。

八、スーチカー



Steamed pork with sesame sauce

豚のロース肉の薄切りに黒ゴマだれをまぶして蒸しあげた、香りのよい高級な料理です。黒い仕上がりから「クルジン＝黒肉」とも呼ばれます。

五、ミヌダル



Kubuirichi(Kelp Stir-fry)

イリチーとは炒め煮のこと。食材を十分に炒めて、だしを含ませるように煮込んだもので、主に晴れの日に作られました。イリチーは琉球料理三大調理法の一つとされています。

二、クブイリチー



Sea lettuce borth soup

アーサとはあおさ（岩場に生える緑色の海藻）のこと。だしを煮立て、アーサと細かく切った豆腐を入れ、塩味で仕上げたお吸い物です。

十二、アーサ汁



Okinawan biscuit

琉球王朝時代から作られている伝統的な琉球菓子の一つ。沖縄の土産物としても定番です。

九、ちんすこう



Deep Fried Picked Banana fish

グルクンの和名は「タカサゴ」で、沖縄で獲れる白身魚です。鮮やかな赤色が印象的ですが、海の中で泳いでいる時は青味がかつた色をしています。

六、グルクンの南蛮漬け



Okinawan Crepe

表面に細かいちりめんじわができたのが良い焼き方です。ポーポーはお菓子ではなく料理の一つです。昔はつけ汁を付けて食べていました。

三、ポーポー