

予約限定

首里杜御膳

すいむい

ごせん

1,800円
(税込)

795kcal



レストラン首里杜 オリジナル料理



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

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

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
ちょっと違い、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. ビラガラマチ



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)

独特的の風味と口当たりの良
さが特徴です。往時、落花
生は貴重品であつたため特
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)と呼びます。

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」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



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. クーブイリチー



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。



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
がかった色をしています。

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