

ホテルJALシティ那覇 ランチイベント



秋の薬膳フレンチ



総料理長 喜屋武 直彦が監修する、
心や体を元気にする薬膳の考えを取り入れたフルコースに加え、
「国際中医薬膳師」の資格を持つシェフ 新里 宜央による、
日常に活かせる薬膳の考え方などが学べる薬膳講座をお楽しみいただけます。

2025年
9月9日(火)

ご予約受付中

ホテル JAL シティ那覇 シェフ 新里 宜央



- ・調理師
- ・西洋料理専門調理師
- ・琉球料理伝承人
- ・国際中医薬膳師
- ・中医薬膳指導員
- ・鍼灸師

食事療法を兼ね備えた料理方法
「薬膳」の考えを西洋料理に取り入れ、
フレンチのフルコースに仕立てました。
季節の変わり目、夏の疲れを残さないよう
美味しく体によい食事を楽しんでください。

「秋の薬膳フレンチ」フルコース

ウェルカム薬膳ドリンク

秋刀魚と椎茸のテリーヌ 薬膳フレンチ仕立て
山わさび風味のマヨネーズソースとウイキョウ マイクロハーブを添えて

根菜と鶏肉のココナッツミルクスープ オリエンタル風 イエローカレーとパクチーの薬膳スープ仕立て

白身魚とカブのムース重ね蒸し 薬膳風フレンチ餡かけ 魚のスープにブルノワセットのアクセント

沖縄県産豚肉の柔らかな味噌ラグー 琉球薬膳仕立て シークワサーの香りと共に

梨とイチジク・白キクラゲのコンポート エキゾチックなスパイス薬膳仕立て

パン

ジャスミン茶

場所 ホテル JAL シティ那覇

日時 2025年9月9日(火) 12:30 ~ 15:00

料金 6,500円 **One Harmony 会員料金 5,500円**

入会金・年会費無料

One Harmony

ご入会はこちら



※事前予約制 ※混雑緩和のため、お支払いは「現金」のみとさせていただきます。

※表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。

※特別料金のため、各種割引・マイル積算は対象外です。

※One Harmony 会員の方は、ご予約時に会員番号をお知らせいただくか、当日カードをご提示ください。

※当日入会でも会員料金でご利用いただけます。※画像はイメージです。