

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。



シェフ 新里 宜央 (写真左)

- ・調理師
- ・国際中医薬膳師
- ・西洋料理専門調理師
- ・中医薬膳指導員
- ・琉球料理伝承人
- ・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
美味しく体により食事を楽しんでください。

総料理長 喜屋武 直彦 (写真右) 「秋の薬膳フレンチ」フルコース監修

今回は国際中医薬膳師の資格を有するシェフ新里の様々な薬膳を取り入れ、
煎る、煮る、焼くなどフランス料理のテクニックを活かした調理法により、
これまでにないフルコースに仕立てました。
薬膳とフレンチのマリアージュをお楽しみください。

「秋の薬膳フレンチ」フルコース

ウェルカム薬膳ドリンク

サーモンマリネに山わさびのクリーム 薬膳仕立て梨と蜂蜜のアクセント 彩り鮮やかな菜園風

秋の味覚のロワイヤル あさりとイラパー風味の薬膳スープ

真鯛と大根のヴァプール 葱と生姜香る薬膳風香味ソース

沖縄県産鶏と根菜類の補気の薬膳風お粥

牛スネ肉のプレゼ 芳香なスパイスの風味と濃厚なキャラメル仕立て 薬膳風ルンダン

サツマイモと白玉を添えた蓮の実入り ベトナム風チャー 小倉あんとココナッツの薬膳風エミulsion

さんぴん茶

ランチイベント初の2日間開催！

日時 2026年10月28日(水) 19:00～21:00 | 2026年10月29日(木) 12:30～14:30

料金 7,500円 One Harmony 会員 6,500円

場所 ホテル JAL シティ那覇

※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。

入会金・年会費無料

One Harmony

ご入会はこちら

