

琉球泡盛ペアリング

伝統と革新の融合。
一皿ごとに感じる沖縄らしさ。
沖縄県産食材を主役とした特別な泡盛ペアリング体験。
琉球フレンチ×琉球泡盛

5杯 3,000円
1杯 800円

1. Welcome Drink 暖流・うめかおる（神村酒造）

炭酸割り ～琥珀色に春の訪れをのせて～

1882年（明治15年）、沖縄県那覇市繁多川で創業した神村酒造の暖流とうめかおるを合わせた1杯。オーク樽貯蔵ならではの香りと梅の本場紀州の南高梅果汁を配合したもろみ酢の甘味を活かし、スパークリングワイン風にアレンジしました。

2. 前菜・スープ×暖流（神村酒造）

クラッシュアイス 水割り ～オーク樽が奏でる甘い香り～

1968年に神村酒造が開発した、オーク樽貯蔵泡盛の先駆けとなる琥珀色の泡盛「暖流」。ウイスキーのような甘い香りとコク、優しい余韻が特徴。ハニーマスタードソースとチェダーチーズにマッチする1杯。1杯目のWelcome Drinkと異なる味わいをお楽しみください。

3. 魚料理×時雨30度（識名酒造）

お湯割り ～古き良き首里伝統の味わい～

1918年（大正7年）に首里城のふもと沖縄県那覇市首里赤田町で創業した識名酒造の「時雨」。黒糖酵母を使用した華やかな香りと泡盛本来のふくよかな味わいが古代米のリゾットとマッチします。

4. 肉料理×おもろ10年（甕熟成）古酒（瑞泉酒造）

水割り ～首里の刻が醸す熟成の味～

1887年（明治20年）に創業し、首里城から一番近くにある酒蔵、瑞泉酒造の「おもろ」10年熟成の古酒。TWSC2024年金賞受賞。10年に渡る年月をかけて甕の中で熟成させ続けた泡盛のコクのある味わいと香りが玉那覇味噌といなむどうちの濃厚な甘さとマッチします。

5. デザート×マイルド瑞穂 熟成五年古酒（瑞穂酒造）

水割り ～うりずんの季節を感じる爽やかな余韻～

1848年（嘉永元年）に那覇市首里鳥堀で創業した瑞穂酒造。五年以上熟成を重ねた良質な古酒（コース）のみを選抜して仕上げた「マイルド瑞穂 熟成五年古酒」は、すっきりとした口当たりと古酒らしい甘味があり、イチゴとヨーグルトの酸味、ホワイトチョコの甘味とマッチします。4杯目と同じ飲み方でも銘柄によって異なる味わいをお楽しみください。

琉球泡盛ペアリング監修：前泊選香（元泡盛の女王・泡盛マイスター）

この紙は沖縄の植物「月桃（げっとう）」を原料とした「月桃紙」です



沖縄素材を使ったモクテル (ノンアルコールカクテル) Mocktail (Non-Alcoholic Drink)

1杯 900円



1. ベリーハイビスカスコーク Berry Hibiscus Coke

ハイビスカスの酸味とコーラの爽やかさが広がる1杯です



2. 那覇のそよ風 Naha Breeze

シーブリーズというカクテルのハイビスカス・ノンアルコールバージョンです ※グレープフルーツジュース使用



3. 琉球チャイティー Ryukyu Chai Tea

暖かいミルクティーに沖縄県大宜味村産有機生姜、ピパーチとウコンでアクセント 沖縄のスパイスを楽しめる1杯です



4. くがにティーダ Kugani Teda

沖縄県大宜味村産有機生姜とオレンジジュースをベースに炭酸の爽やかさとハーブの香りが広がるドリンクです



5. 沖縄レモンビア Okinawa Lemon Beer

シークワサーの爽やかさが弾ける南国のパナシェ風モクテルです



6. もろみ沖縄アイランドティー Moromi Okinawa Island Tea

もろみ酢特有のまろやかな酸味をモクテルにした健康志向の方に最適な1杯です
「希望」というカクテル言葉を持つロングアイランドティーのノンアルコールバージョンです



WINE MENU



PAIRING COURSE

フランスワインを中心に
お食事に合わせた厳選ワインを取り揃えました。
ロゼ、白、赤とお食事の調和をお楽しみください。

①前菜とともに

ムートン・カデ・ロゼ・ オーガニック・パイ・マチルド

ロゼ

【生産者】バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
【産地】フランス・ボルドー
【ブドウ品種】メルロ

「人と環境を尊重したワインを全ての人へ届けたい」
という思いから誕生した
“今を感じる”全く新しいボルドーワイン。
フレッシュなアロマと力強い味わいをお楽しみください。

パン・ダス・ブルーシャス

白

【生産者】トーレス【産地】スペイン/リアス・バイシャス
【ブドウ品種】アルバリーニョ (100%)

「海のワイン」とも称される
お魚料理との相性が抜群な白ワイン。
上質な酸と土地由来のミネラル感に魅了される
爽やかな味わいが魅力。

③お肉料理とともに

ムートン・カデ・ キュヴェ・ヘリテージ・ルージュ

赤

【生産者】バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド
【産地】フランス/ボルドー
【ブドウ品種】メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン

フランス、ボルドーのメドック格付け第一級を手掛ける
バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドによる赤ワイン。
甘美で飽きのこない柔らかな飲み心地と
木樽由来の風味による格調高い味わいが魅力です。