



沖縄の文化や食材を五感で味わう特別体験

# RYUKYU Gastronomy 結

ボナペティ  
*Ben  
Appétit*

沖縄の豊かな風土が育む食材を、フレンチの技法と現代の感性で丁寧に表現した「RYUKYU Gastronomy 結」。沖縄の味わいに新たな魅力を添え、料理・香り・ペアリングまで楽しむガストロノミー体験をご用意しました。

人と人とのつながりを大切にする沖縄の「ゆいまーる」の心とともに、人と人、土地と文化、伝統と革新を“結ぶ”特別な時間をお楽しみください。

記念日、誕生日、女子会、同窓会、親族の集まりなどにも最適です。

夏メニュー 2026年 6月～8月 営業日:木曜日～日曜日 18:00～22:00(ラストオーダー 21:00)

## RYUKYU Gastronomy 結

沖縄県産あぐー豚と山羊のパテ 琉球ミヌダル風 島野菜のマリネに海ぶどう グリーンマスタードの香りと共に  
ヴィシソワーズとイラブースープのジュレ フレンチと琉球の融合 懐かしのパリソワール仕立て  
本日おすすめの魚と島豆腐のカルタ・ファタ包み 豆腐ヨウ風味の軽いクリームソース

お口直しのグラニテ

国産牛フィレ肉のポワレ ターンム田楽と島ラッキョウのソテー フレンチ仕立て 芳醇な赤ワインソースに南大東島産ラム酒のアクセント  
ココナッツとシークワサーのムースケーキ パッションフルーツソース

珈琲 または 紅茶

パン

7,000円

### RYUKYU Gastronomy 結 <ライト>

7,000円のコースをベースに、メインディッシュを魚か肉か一皿  
選び、グラニテがついていない気軽楽しめるコースです。

4,800円

### 開業 20 周年記念コース

7,000円のコースをベースに、開業20周年を記念したシェフ  
の創意工夫に富んだコースです。詳しくは公式サイト、または  
レストランまでお問い合わせください。

10,000円

●メニューは季節ごとに変わり、9月からは「秋メニュー」になります。

*Drink*

飲み放題(ビール、赤ワイン、白ワイン、泡盛、ウイスキー(ハイボール可)、ソフトドリンク) 2時間 3,000円

ワインペアリング3杯 3,000円 泡盛ペアリング5杯 3,000円

モクテル(ノンアルコールドリンク)、ビール、ワイン、泡盛など各種ご用意しています。

20<sup>th</sup>  
Anniversary

開業 20 周年ありがとうキャンペーン

One Harmony 会員 食事代を20%割引 ※RYUKYU Gastronomy 結ライトは10%割引となります。

6/30(火)  
まで

※画像はすべてイメージです。※状況により内容を変更する場合がございます。※表示料金には、消費税・サービス料が含まれております。