



沖縄の文化や食材を五感で味わう特別体験

RYUKYU Gastronomy 結

ボナベティ
Bon 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、人與人、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。

秋メニュー

2026年 9月～11月 営業日:木曜日～日曜日 18:00～22:00(ラストオーダー 21:00)

●メニューは季節ごとに変更、12月からは「冬メニュー」になります。

RYUKYU Gastronomy 結

沖縄県産夜光貝と海の幸のマリネ シークワーサー風味
野菜のマリネとマイクロハーブのコンポジション

沖縄県産キノコのクリームスープ 軽いグラチネ
ドライキノコとトリュフオイルのアクセント

本日おすすめの魚とアーサ風味のムース仕立て パートブリック包み焼き
完熟トマトとスーチカーの琉球ベルジュソース

お口直しのグラニテ

国産牛フィレ肉のボワレ 八重山胡椒のボワブラードソース
紅芋のドフィノワーズに野菜のソテーを添えて

沖縄県産黒糖のブリュレ 黒糖風味のちんびん仕立てと共に

珈琲 または 紅茶

パン

7,000円 One Harmony 会員 6,300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
気軽に楽しめるコースです。

4,800円 One Harmony 会員 4,320円

開業20周年記念コース

沖縄県産夜光貝と海の幸のマリネ シークワーサー風味
野菜のマリネとマイクロハーブのコンポジション

フォアグラとポテトのガトー仕立て モズクと青パパイヤのフリット
赤マルソウ醤油風味のブルーノワゼット

沖縄県産キノコのクリームスープ 軽いグラチネ
ドライキノコとトリュフオイルのアクセント

本日おすすめの魚とアーサ風味のムース仕立て パートブリック包み焼き
完熟トマトとスーチカーの琉球ベルジュソース

お口直しのグラニテ

黒毛和牛フィレ肉のボワレ 八重山胡椒のボワブラードソース
紅芋のドフィノワーズに3種類の野菜のソテー

沖縄県産黒糖のブリュレ 黒糖風味のちんびん仕立てと共に

小菓子

珈琲、紅茶 または ハーブティー

パン

10,000円 One Harmony 会員 9,000円

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。

【ディナー】
敬老の日・シルバーウィーク企画
9/19(土)～9/22(火)

サンクスプレート、
アニバーサリープレート
プレゼント
※前日までの要予約

ご利用の皆様に
「乾杯の1ドリンク」
プレゼント

回してワクワク!
お楽しみ抽選会



ハロウィン企画
10/29(木)～10/31(土)
ハロウィン特別デザート

※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。