

後藤祐輔シェフ監修ディナーコース

後藤祐輔
ミシュラン一つ星シェフ

ズワイ蟹のタルタルとカリフラワーのクリーム
爽やかな海の香り 昆布エキスのジュレと共に

沖縄県産キノコのタルトレット
エディブルフラワーとマイクロハーブのサラダ仕立て

シェフおすすめ白身魚のヴァプール ソースサフラン
彩り豊かな県産野菜のソテーを添えて

お口直しのグラニテ

国産牛フィレ肉のステーキ エシャロットコンディマン
カボチャのニョッキ グラナパダーノチーズのアクセント

洋梨のコンポートとバナナのブランマンジェ 様々な食感のコントラスト

珈琲 または 紅茶

パン

10,000円

ワインペアリング4種 (スパークリングワイン1杯+)
白ワイン・赤ワインお替り自由 3,000円

石川花衣
J.S.A. 認定ソムリエ



沖縄の文化や食材を五感で味わう 特別体験

RYUKYU Gastronomy 結

秋メニュー (9月~11月)

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 黒糖風味のちんぴん仕立てと共に

珈琲 または 紅茶

パン

7,000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



気軽に楽しめる

RYUKYU Gastronomy 結 <ライト> 4,800円

開業20周年の感謝を込めた

開業20周年記念コース 10,000円

詳細は
こちら



Drink

飲み放題 (ビール、赤ワイン、白ワイン、泡盛、ウィスキー<ハイボール可>、ソフトドリンク) 2時間 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。



詳細はこちら

One Harmony 会員はコース料理、ペアリング、その他ドリンクもすべて **10%OFF**

ディナー営業日: 木曜日~日曜日 18:00~22:00(ラストオーダー 21:00)

※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。