週刊
ゆんたく新聞
No.081
1月16日～1月22日
知名初電1号打
TEL.0980-88-7111
ANA INTERCONTINENTAL OKINAWA RESORT

島のこだわりをどうぞ
～島で採れたから食べられるものこだわりの限定メニュー～

地元で採れた食材にこだわりを持つ料理人たちが、島の魅力を伝えるべく、こだわりの限定メニューを提案します。

「沖縄県産 車えびのグリル」は、車えびの旨みを逃さないようにシンプルに塩焼きにしました。車えびの甘みと塩加減が絶妙です。

「ソーキそば」は、豚骨と鰹節でとったスープに、ソーキ肉がのった沖縄そばです。

「ラフテー丼」は、ラフテーの甘辛さとご飯がよく合います。

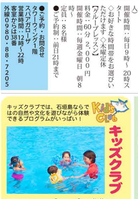
「ゴーヤーチャンプルー」は、ゴーヤーと豆腐、豚肉、卵を炒めた沖縄の家庭料理です。

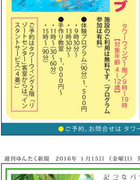
「ミミガー酢」は、豚の耳を茹でて、酢味噌で和えました。

「ジーマミー豆腐」は、落花生から作った豆腐です。

「ぬちまーす塩ソフトクリーム」は、沖縄の海水から作った塩を使用しています。

「ブルーシールアイス」は、沖縄の牛乳を使用したアイスクリームです。





★ンニクのひとこと★

ンニクは、ニンニクの沖縄方言です。ンニクは、ニンニクの沖縄方言です。ンニクは、ニンニクの沖縄方言です。