

COMMOZIONE

— 感動 —

SCENA 情景 | フィンガーフード5種

まずはアペリティーヴォ
宮古島の海・大地・畑・マルシェに思いを巡らせましょう！

DONO 旬の恵み | 新玉葱 キャビア

宮古島特産 玉ねぎのムースとパンナコッタの二層仕立て。
キャビアの塩味が全体の味わいを引き立てます。

TERRA 大地 | 島野菜 エディブルフラワー

季節の島野菜、フルーツ、フラワーなど26種のインサラータ。
昆布締めにした白身魚がアクセントを添えます。

RENFRESCANTE 清涼 | 島苺 プチぷよトマト 甘海老

丸良畑舎(まるりょうぱりしゃ)の砂川さんが育てた
島苺とプチぷよトマトを、甘海老と合わせて冷製カップリーニに。

MARE 宮古の海 | 手長海老 海のコンソメ

手長海老とバジルのラビオリに、
旨味あふれる海亀のコンソメスープを注いで仕上げます。

QUARTETTO 重奏 | フォアグラ エスプレッソ オレンジ

香ばしくソテーしたフォアグラは、バルサミコ酢とエスプレッソのソースで。
オレンジとセロリの香りが絶妙にマッチします。

SAGGEZZA 知恵 | 美崎牛フィレ 月桃

赤身の旨味がしっかりと感じられる美崎牛フィレ肉は
宮古島の先人たちの知恵を借りて、月桃の葉と岩塩で包み焼きに。

RISONANZA 余韻 | 冬瓜 レモングラス ヴァニラ

軽やかなお口直しに、島を代表する「冬瓜」のコンポートを。

GRAZIE! 感謝 | ペパデオーロ バタフライピー ミント

締めくくりは、有機チョコレートを使った熱々のフォンダンショコラ。
鮮やかな青のシロップをまとわせた、ミント香るジェラートとともに。

QUIETE 平穏 | 食後のお飲み物と小菓子

好きなお飲み物とお茶菓子でごゆっくりと。



Ristorante DEA

— 女神 —