

INNOVAZIONE

— 革新 —

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！

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。

タンカンやパッションフルーツ、コラトゥーラ、島生姜を使った

エキゾチックなドレッシングで、彩りも華やかに。

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、シェフの故郷・新潟の甘海老と合わせ

さわやかな香りの冷製カッペリーニに仕立てました。

ハイビスカスティーの泡が爽やかな酸味を添えます。

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を効かせたソースで。

オレンジとセロリの香りが絶妙にマッチします。

LA VITA いのち | 美崎牛 マルサラ

メインは、石垣島産のA4クラス「特選美崎牛」。

香ばしくグリルし、甘酸っぱいマルサラ酒のソースと季節野菜が、

赤身の旨味と肉の持ち味を引き立てます。

RISONANZA 余韻 | 冬瓜 レモングラス ヴァニラ

島を代表する農産物のひとつである冬瓜のコンポート。

ハーブ香るジュレとヴァニラジェラートのコントラストが、

食後の余韻を楽しませてくれます。

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 —