

和風膳

猪口

彩り猪口五種盛り

ジーマーミ豆腐

豆腐羹

旬野菜のお浸し

鯛汐辛

鮑酒蒸し

冷鉢

グルクン南蛮漬けサラダ仕立て

生野菜彩々 タレカンドレッシング

重箱

握り寿司五種盛り 細巻 ガリ

赤ら柚庵焼 口取り肴五種盛り

煮物

県産魚マース煮

県産魚 浅利 アーサ

白葱 木の子 豆腐 人参

強肴

県産和牛トマトすき煮

和牛 トマト 玉葱 青菜

汁物

赤出汁

水菓子

季節のフルーツあんみつ

さんびん茶ジュレ

洋風膳

前菜盛り合わせ

・海の幸マリネ

・ラングスティーヌ、根セロリのピュレ、甲殻類のブイヨン

・ウフブルーイエ（温泉卵、生ハム、タプナード、パルメザンチーズ、アスパラ）

・今帰仁アグーのプティサレ、エスカリバーダのカナッペ

・フォワグラのテリーヌ、ドライフルーツのプレッセ

紅イモのポタージュ コンソメジュレ

オマール、赤仁ミーバイ、コマ貝のフリカッセ

本部牛ヒレ肉のポワレ 季節野菜添え エシャロットソース

旬フルーツとブランマンジェのマチエドニア

コーヒー 又は 紅茶