

HANARÉ

日本・中国・東南アジアから影響を受けた「琉球料理」

その歴史を表現したレストラン「琉球新天地」

HANARÉの料理はその歴史をさらにイノベティブに。

八重山の食材に和食、中国料理、東南アジアの

技法・調味料・スパイスを使い、

独自の料理世界に仕上げております。

特に発酵を利用した旨味の創出、ダシの文化には各地域の

共通項と独自の発展が重なり合っています。

ここ石垣島の地で映し出される自然の恵みと歴史の積み重なりを

一つのコースで感じていただければという想いを込めて。

思い出に残る楽しいひとときをお過ごしくださいませ。



こちらのページでお料理に使用している
食材や食器を詳しく説明しております。

イシャナギラ

石垣島

HANARÉの先付け

「シャコ貝」 「パクチー」 「セイイカ」

ピータン豆腐

ピータン 卵黄 豆腐 アカモク ペコリーノロマーノ オリーブオイル

石垣島産マグロ

漬け 島野菜 ホワイトバルサミコ 醤油麹 泡

石垣黒鶏

蒸し 石垣卵 ピパーツ 甜醤油 鶏油 昆布出汁

車エビ 豚足

網脂包み トリュフ 中華おこわ トランペット茸 甘酢香味ダレ 枝豆 スプラウト

島魚

ミーバイ 月桃の葉蒸し 浅利 アーサー 塩麴 海藻 蕪

東坡肉

煮込み 普洱茶 八角 カルダモン シナモン トマト 押し麦 焦がしバター

石垣牛

バター 醤油 マディラ酒 山葵 島野菜 黄身酢

八重山そば

香港麺 又焼 ネギ 昆布だし 鰹だし 豚骨だし

紅芋 パパイヤ

タルト 紅芋ピューレ サンゴパイヤ パッションフルーツ ウォッカ

冷菓

杏仁豆腐 黒糖 ミント 島マース メレンゲ