

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ーティブに。

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。

ていんがーら

天の川

セイイカ 発酵長ネギ トマト すくがらす
メカジキ 珊瑚パパイヤ キャビア
涼紛 ゴーヤ 四角豆 カニ 金箔

石垣鶏 ピパーツ 甜醤油 カツオ出汁

ミーバイ 島野菜

南ぬ豚 普洱茶 八角 カルダモン 発酵玉ねぎ ピパーツ

サザエ シャコ 黒米 麦 海ブドウ

車エビ 発酵パイ

石垣牛 魚醤 発酵野菜

香港麺 カツオ出汁 山羊ミルク フーチバー

マンゴー パイナップル パッションフルーツ

石垣鶏卵 味醂 黒糖

¥ 15,000