

# 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。



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。

## モンスーン

季節風

### トリニティ

「海ぶどう」 「山羊ミルク」 「発酵ホワイトアスパラ」

### クリシェ

石垣産マグロ漬け 黒米 モチ米 ドライトマト タイム ハンダマ

### 秘密

鴨肉燻製 島バナナ 甜麺醬

### 抱擁

鶏手羽 フカヒレ 上湯スープ ポワロー

### 島風に吹かれて

平茸 アーサー 金華ハム ココナッツ

### 船出

清蒸 ミーバイ 白茄子 葱油

### 情熱の夜

石垣産車海老 フムス 白海老 帆立 豆板醬

### 輪舞

東坡肉 発酵マッシュルームソース

### 冥合

石垣牛サーロイン 出汁 香港麵 花山椒

### 逃避行

台湾カステラ マンゴー 生クリーム ミルク ライム

### 最果ての地

サボテ パイナップル バニラ レンズ豆 キャビアライム