

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。

ヤイマ

八重山

西棧橋にて

山羊 パクチー 島ラッキョウ 米
車海老 紹興酒 黄身 キャビア
車海老頭 白ごま マスカルポーネ

おもと岳 - 朝 -

ノコギリガザミ 蕪 搾菜 珊瑚パパイア

石垣島の薄明

ゆし豆腐 アーサー

ピナイサーラの滝

山羊ミルク 蛤 シェーブル 雲南百薬

コーラルガーデン

干し鮑 フォアグラ ナーベラ

果てのウルマ

ミーバイ 発酵野菜 鶏肉麻婆醬 燻魚醬

お口直し

天文台

石垣牛テール 豆鼓 ハンダマ 桂花辣油

静かの海

石垣牛 カチョカバロ タロイモ 生ビパーツ

おもと岳 - 夜 -

担々麺 イカ墨 香港麺

夜明けのエーマ

ドラゴンフルーツ 桃 台湾ジャスミン茶

幻の島

塩アイス みりん オリーブオイル