



Be.
Okinawa

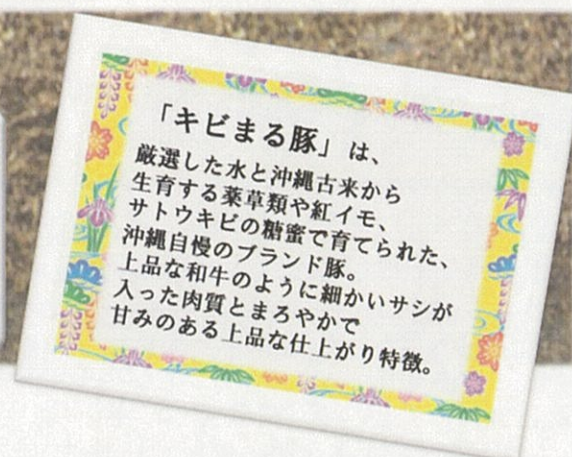
沖縄
フェアー

10/18(土)～11/16(日)



赤坂 四川飯店

副料理長の宮本が現地へ赴き、
沖縄の自然豊かな海・土壌により育まれた食材を厳選。
伝統ある四川料理との期間限定コラボメニューを考案致しました。
是非この機会にご堪能ください。



乱七八雑

キビまる豚の
彩々の部位を詰め込んだ麻辣和え

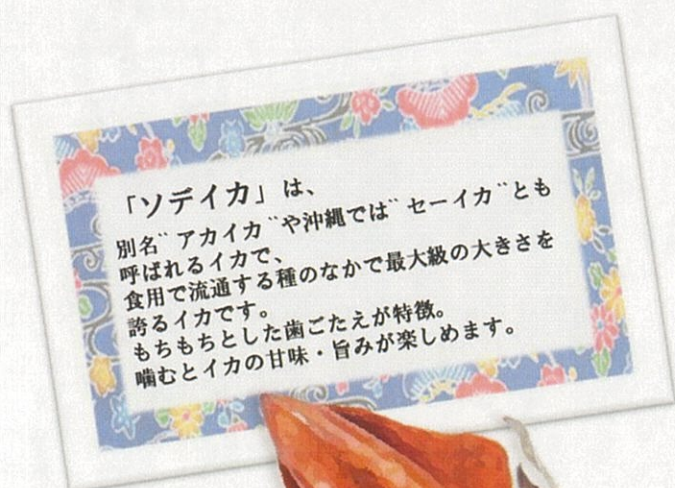
¥2,600-



果糖醋里柳

キビまる豚ヒレの
パイナップル入りシークォーサー酢豚

¥3,000-



香蕉辣魷腿

食感楽しいソデイカのゲソと
島バナナの甘酢唐辛子炒め

¥2,800-



上記税込価格にサービス料10%頂戴致します。

「赤マチ」は、
沖縄の三大高級魚の一つである「ハマダイ」の
方言魚。
身が引き締まっており、淡泊で上品な味わいの白身が特徴。



干蒸蘊紅魚

沖縄の魚「赤マチ」と
モズクの中華醤油蒸し

¥3,600-



海藻魚泡飯

赤マチ入りアーサーお粥
～島らっきょの食感を添えて～

¥1,800-



黒糖炸鍋炸

黒糖をふんだんに使った
フォンダンカスタード

¥800-



上記税込価格にサービス料10%頂戴致します。

私だけの沖縄、見つけた。

Be.
Okinawa

<http://beokinawa.jp/jp/>