

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