

## 二人のシェフが紡ぐ、イタリアンとフレンチ

オステリア ルッカの榎谷シェフとエスカーレ外間シェフが互いにアイデアを生み出し、それぞれの感性と個性が見事に融合したコラボレーション料理が誕生しました。美しい海を眺めながら心に残る贅沢な時間をお楽しみください。



Gastronomy  
沖縄食材  
ガストロノミー

### 風土や文化を料理で表現—

沖縄の海と大地が育んだ食材を贅沢に使用し前菜からデザートまで、素材の魅力を最大限に引きだします。

Cold Abalone and Mushroom Ajillo  
鮑とマッシュルームの冷製アヒージョ

Prosciutto and Burrata Cheese  
生ハムとブルータチーズ

Goat Milk Mousse and Parmesan Cheese Tuile  
ヤギミルクのムース パルミジャーノチーズのチュイール

Apple Banana Jimami Style with Foie Gras Terrine  
アップルバナナのジーマーミ仕立て フォアグラのテリーヌ

Cold Cappellini with Sweet Shrimp and Bottarga  
甘エビとカラスミの冷製カッペリーニ

Grilled Scales “AKAJIN-MIBAI” Shellfish Soup  
with “FUCHIBA” Flavor  
赤仁ミーバイの鱗焼き 貝類のスープ仕立て フーチバーの香り

Roasted “YANBARU” Chicken  
やんばる鶏のロースト

Grilled “MISAKI” Beef Fillet  
with Shell Ginger and Salt Bread, Red Wine Sauce  
美崎牛フィレ肉の月桃塩パン包み焼き 赤ワインの香りを添えて

Tropical Fruit and Gelato with Affogato Style  
南国フルーツとジェラートのアッフォガード

Hotel Made Focaccia and Olive Sauce  
ホテルメイドフォカッチャとオリーブソース

Coffee or Tea  
コーヒーまたは紅茶

お料理と  
マリージュ  
フリードリンク

スパークリングワインやワイン、  
ウイスキー、ビール、ソフトドリンクも  
ご用意しております。



榎谷 周一郎シェフ  
Shuichiro Masuya

1973.1.10 東京 神楽坂出身  
16歳から料理の道に、92年北京の  
イタリア料理店シェフに。帰国後  
広尾アッカを経て1998年に代官山  
にオステリアルッカをオープン。



外間 健大シェフ  
Kenta Hokama

1989.2.27 沖縄県宜野湾市出身  
琉球調理師専修学校卒業  
ザ・テラスホテルズ、沖縄ハーバー  
ビューホテルを経て、ホテルモン  
テ沖縄の開業時より勤務。フレンチ  
で培った技術を活かし、素材の魅力  
を引き出す料理を追求している。



タイガービーチを眼前にした雄大なロケーションの「ホールケンジントン」