




CHURA-NUHJI
ちゅらぬうじ



RISTORANTE

A La Carte



APPETIZER


-  ブラータチーズ たんかん 洋梨のシークワーサマリネ 島胡椒 ￥4,000
BURRATA – Local mandarin, shikwasa marinated pear, hihatsu pepper
- 沖縄県産人参スープ パメラのマスカルポーネ 発酵にんにく ￥3,000
CARROT SOUP – Charred local carrot soup, Pamela's mascarpone, fermented garlic
- 焼きタコ ひよこ豆のピューレ ドライトマト 赤玉ねぎピクルス ￥5,500
CHARRED OCTOPUS – Chickpeas purée, sun dried tomato, pickled red onion

PASTA & RISOTTO

-  リゾット カボチャ ヘーゼルナッツ タレツジヨ ￥4,500
RISOTTO – Pumpkin, hazelnut, talleggio
- 沖縄県産牛ほほ肉のパツパルデッレ パルミジャーノレッジャーノ イタリアンパセリ ￥4,800
BRAISED OKINAWA BEEF CHEEK – Pappardelle, parmigiano reggiano, Italian parsley
- フジッローニ"パスティフィーチョ・マンチーニ" 雲丹 そら豆 ￥5,800
FUSILLONI "PASTIFICIO MANCINI" – Sea urchin, broad beaz
-  タリオリーニ 車エビのタルタル ピスタチオ ビスク ￥8,500
TAGLIOLINI – Tiger prawn tartare, pistacio, bisque


GARDEN

-  カボチャのミルフィーユ カボチャの種 ライスミルクソース ￥3,800
PUMPKIN MILLEFEUILLE – Pumpkin seeds, rice milk sauce
-  ハチミツ照り焼き茄子 ヘーゼルナッツ 大根 ヴィーガンデミグラスソース ￥4,200
HONEY GLAZED EGGPLANT – Hazelnut, daikon, vegan demi glace

 シェフのおすすめ
Chef's recommendation

 プラントベース
Plant based dish

 ベジタリアン
Vegetarian

 持続可能な魚の供給源
Sustainable fish source

金額は消費税とサービス料15%を含む日本円の料金です。

All prices are in local currency including consumption tax and 15% service charge.




CHURA-NUHJI
ちゅらぬうじ

RISTORANTE

MAIN

-  沖縄県産ミーバイ 地中海風ソース ￥6,500
OKINAWA MI-BAI – Mediterranean sauce
-  本日の鮮魚 沖縄県産魚 バター レモンソース ケーパー オリーブ ￥7,500
FISH OF THE DAY – Local fish, butter, lemon sauce, capers, olives
- 泡盛でマリネしたあぐー豚ポークチョップ アセロラコンポート マスタードシード 季節野菜 ￥6,000
AWAMORI MARINATED AGU PORK CHOP – Acerola compote, mustard seed jus, vegetables
- 沖縄県産テンダーロイン 南瓜 季節野菜 トリュフのジュ ￥18,000
WAGYU BEEF TENDERLOIN – Grilled tenderloin, autumn pumpkin, seasonal vegetables, truffle jus

DESSERT

- ティラミス ココアパウダー マスカルポーネ ￥2,000
TIRAMISU – Espresso, mascarpone, cocoa powder
-  ココナッツパannaコッタ ドラゴンフルーツソルベ ￥2,000
COCONUT PANNA COTTA – Dragon fruit sorbet
- リコッタのタルト 沖縄県産チーズ エスプレッソ 竹炭パウダー 無花果ピューレ ￥2,800
TORTA DI RICOTTA – Locally crafted cheese, espresso, bamboo charcoal, fig purée



シェフのおすすめ
Chef's recommendation

プラントベース
Plant based dish



ベジタリアン
Vegetarian



持続可能な魚の供給源
Sustainable fish source

金額は消費税とサービス料15%を含む日本円の料金です。

All prices are in local currency including consumption tax and 15% service charge.