



CHURA-NUHJI
ちゅらぬうじ

RISTORANTE

沖縄の言葉で“美しい虹”を意味する“ちゅらぬうじ”
伝統的なイタリアンのスタイルと、沖縄ならではの食文化を掛け合わせた
独自の「琉球イタリアン」で、美しい虹のような鮮やかな味わいを
お楽しみいただき、皆様を美食の旅へとお連れいたします。

“ちゅらぬうじ”では、地元農家とのパートナーシップを築くことに尽力し、
沖縄の豊かな土壌と力強い日差しの中で育まれた県産の食材を厳選し、
沖縄の食文化を尊重しつつ、イタリア料理で沖縄を表現した料理をご用意いたしました。

“ちゅらぬうじ”でしか体験できない「琉球イタリアン」をぜひご賞味ください。

"Chura-Nuhji," meaning "beautiful rainbow" in the Okinawan language, reflects
the diverse and vibrant spectrum of flavors awaiting discovery within our culinary haven.

We extend a warm invitation to embark on an enchanting gastronomic voyage,
curated by our passionate team, as we redefine the boundaries of dining
with our unique interpretation of "Ryukyu Italian."

we are committed to nurturing meaningful partnerships with local farmers,
fostering a collaborative ecosystem rooted in trust and a shared commitment to quality.

We ensure that each ingredient selected for our dishes is imbued with the essence of
Okinawa's fertile soil and sun-kissed landscapes.

Join us as we celebrate the abundance of Okinawa's terroir,
each bite a tribute to the land, the sea, and the enduring spirit of our island home.



CHURA-NUHJI
ちゅらぬうじ

RISTORANTE

DEGUSTAZIONE

BURATTA

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
Local mandarin, shikwasa marinated pear, hihatsu pepper

CHARRED LOCAL CARROT SOUP

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
Pamela's mascarpone, fermented garlic

AGNOLOTTI

アニョロッティ 沖縄県産牛すね肉の赤ワイン煮込み サフランソース
Homemade pasta, braised Okinawan beef shank, saffron sauce

OKINAWAN MI BAI

沖縄県産ミーバイ 地中海風ソース
Mediterranean sauce

WAGYU BEEF TENDERLOIN

沖縄県産テnderロイン 南瓜 季節野菜 トリュフのジュ
Autumn pumpkin, seasonal vegetables, truffle jus

TORTA DI RICOTTA

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
Locally crafted cheese, espresso, bamboo charcoal, fig purée

SMALL PASTRIES

小菓子

¥ 25,000

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.