

MENU



UKISHIMA GARDEN Veggie Pre-Fixe Dinner

— Nirai Course 4800 —

本日のおまかせアミューズ
assorted amuse

伊平屋島の天然もずく
okinawa mozuku seaweed

選べる島やさい前菜
veggie appetizer

本日のスープ
soup

本日のパスタ
pasta

選べるメイン
main

デザート盛り合わせ
assorted desserts

— Kanai Course 3800 —

本日のおまかせアミューズ
assorted amuse

選べる島やさい前菜
veggie appetizer

本日のスープ
soup

選べるメイン
main

デザート盛り合わせ
assorted desserts

※デザート盛り合わせはドリンク（アルコール含む）に差し替え可能です

オーガニックコーヒー／やんぼる紅茶／ハーブティー +600
Organic Coffee/Okinawa Black Tea/Okinawa Herb Teas

— 前菜 / Appetizer —

沖縄を代表するデトックス野菜のハンダマのシーザーサラダ
Okinawan ceasar salad

季節の島やさいテリーヌ かぶのホワイトソースと共に
Okinawa veggie terrine

9種の野草とスーパーフード達のスモープロー
沖縄のバジル、長命草、麻の実、荳胡麻、モリンガなどのオープンサンド
Smorrebrod (Danish open-face sandwich) with Okinawan 9 sorts of herbs

島豆腐のカプレーゼ 粟国の塩を使ったトマトソースと共に
Okinawa tofu caprese
Not mozzarella. Okinawa-style tofu with tomato, basil leaves & olive oil.

— メイン / Main —

浮島特製 雑穀ハンバーグ
Specialty millet hamburg steak

もちあわと根菜のクリーミーグラタン
Creamy Okinawa millet (mochi-awa) au gratin

麻炭玄米リゾット ～デトックス効果・美肌・血中脂肪改善～
Super healthy black risotto (hemp charcoal)

夜メニューに登場！浮島名物ベジタコライス！島豆腐がタコミートに進化しました
Veggie Taco Rice

トマトの酸味と旨味、本醸造味噌の豊かなコクと甘味が絶妙にマッチした
特製ラーメン＜冬季限定＞
Tomato miso vegan ramen noodle

オーガニックワイン / Organic Wine

浮島ガーデンは、島やさい料理に合わせて豊富なオーガニックワイン（自然派ワイン）をご用意しています。オーガニックワインは、化学肥料や農薬を使わず土地の自然の力を最大限に引き出したミネラルたっぷりなぶどうを使った、心地よい飲み口で、翌日にも残らない、体にやさしいワインです。無農薬の島やさいとの相性はパーフェクトなのです。

UKISHIMA GARDEN welcomes you with a rich selection of organic wine / bio wine. Our wine is made with grapes that are organically grown. Rich in minerals and full of earthy goodness, our wine hardly gives you a feeling of fatigue the next day, and is a perfect match to the SHIMA YASAI, our iconic island vegetables.