



HOT &
SAND

Catering Service

for Guests

ゲストの特別な1日の為に

私たちが出来る事

沖縄の「今」の食材を活かし

より深く沖縄を楽しんでもらう

地のものを地で味わう

シンプルな贅沢





Menu

～前菜～

フォカッチャ パン・オ・ルヴァン
焼きナスのピューレ リフラント

今帰仁産スイカ 完熟トマト
のガスパッチョ

南城市産チーズDuo
大里バジル タレットイオ

宜野座産車海老 パプリカの
グリエ ビスクソース

山原地鶏 島茸のエスカベッシュ

島蛸のスモーク濃厚なヨーグルト
を使ったザジギソース

～メイン～

近海魚アカマチのソテー
パイヤのポッシェ シークワーサー
ヴァンブランソース

アグー豚ロース パイナップル
ビネガーソース

～デザート～

レアチーズケーキ
パッションフルーツのソース

～プロフィール～

高校卒業後、懐石料理「柿安」入社。料理の基礎を学ぶ。いくつかのお店で経験を積みオーストラリアへ。和食レストランやローカルのレストラン、ウェディング式場で5年間経験を積み重ねて帰国。帰国後、沖縄北谷ヒルトンリゾートで3年勤務。在籍中にコンラッド香港で行われた沖縄プロモーションなど携わる。その後はケータリングシェフとして独立。少人数での出張ケータリングやウェディング、企業様の料理TV撮影など幅広く活動中

*時期によりメニュー内容、食材が変更になります