

【提携先ケータリング（出張シェフ）】「ロハスダイニング」

LOHAS DINING MIYAKOJIMA

＜ロハスダイニングのご紹介＞

宮古島で採れる地元の自然食材を中心とした西洋料理をフェリスヴィラのキッチンでシェフが調理。本格コース料理を、フェリスヴィラスイート伊良部島・佐和田のお部屋でお楽しみいただけます。



*****メニュー&料金のご案内（税・サ込）*****

☆宮古島クイジーヌ お一人 11,500 円 （2名様～）

☆ファミリープラン お一人 8,000 円 （4名様～）

＜メニュー例（¥11,500円コース）＞

- *アミューズ：島野菜と地魚のカルパッチョ
- *前 菜：宮古島産季節野菜のグリル
- *ス ー プ：琉球アグー豚のポトフ
- *魚 料 理：本日の島魚料理
- *肉 料 理：宮古牛ステーキ（又はローストビーフ）
- *主 菜：本日のペペロンチーノ&パン
- *デザート：宮古島産季節のフルーツ（又はシャーベット）

＜シェフ紹介＞



- *若林シェフ
- *1963年東京生まれ
- *2013年宮古島移住
- *島内外の料理研究・
開発を生業とする
料理研究家

※お支払は現金のみとさせていただきます。

※ご希望のメニューがございましたら、直接シェフにご相談くださいませ。

ご予約・お問い合わせ（原則、2日前までの完全予約制）