

期間
限定

外はサクッと
中はモチモチ /



琉球料理传承人特別メニュー ドゥルワカシー春巻き

琉球王朝時代から伝わる琉球料理に「ドゥルワカシー」と「ムーチャー」と呼ばれる月桃の爽やかな香りのするお餅と一緒に皮で包み春巻きに仕上げました。外はサクッと中は独特のねっとりもちもち食感です。味変として、シママースとピパーチ（島胡椒）を合せた塩を添えました。

2025年9月1日～2025年12月27日

3本盛り ¥ 1,200 (税込)

3本以上ご希望の際は1本追加につき ¥ 400 (税込)

ドゥルワカシーとは・・・

琉球王国時代から受け継がれる格式ある伝統的な料理で、田芋を潰しながら豚肉、椎茸、かまぼこなどを豚出汁で煮た、とても味わい深い料理です。

田芋(たいも)とは、沖縄で栽培される里芋の一種で、特に水田で育てられています。粘り気があり、栄養価が高く、沖縄の伝統料理やお祝い事に欠かせない食材であり、スイーツやお菓子にも利用され、加熱することで甘みが増す特徴があります。



【沖縄の方言：
「ターム」「ターンム」など】

Southern
Terrace

※写真はイメージです。
※税サ込みの表示となります。

日本中国料理協会
ご当地春巻きコンテスト沖縄支部
金賞受賞作品



琉球料理传承人
知念 正行



琉球料理传承人

沖縄県が認証する資格であり、沖縄の伝統的な食文化である「琉球料理」の保存・普及・継承を担う人のことです。次世代への継承及び観光資源としての活用に資する様々取り組みを行っています。