

下面是一个例子

日本料理



林 大介

董事兼總廚師長

千葉縣成田市人

東方山丘酒店開業以來掌管酒店的
餐飲部門

兼具過硬的技術和獨特的創意

沖繩東方山丘酒店根據每個客人的預約提供多樣化的料理。配合預約時間製作高湯、準備食材。菜單自然也會根據顧客的喜好和年齡做出靈活的變化。右邊所示只是其中一例，如果您有要求或自己的喜好，歡迎您在預約時提出。

尊重四季變換的大和之心

以即使身處南國沖繩也要一絲不苟地製作能夠體現大和之心的料理為信條。使用親自挑選的當地蔬菜，將其與傳統日式料理完美融合，在一次次的試驗中，追求最高品質的美味。

神無月時節的菜單

前菜 養老蒸搭配海參腸

開胃菜 炸蕎麥什錦搭配伊江島鴨及芥菜子

椀物 菊花團子與冬瓜帶來的鮮美湯汁

生魚片 當季新鮮生魚片

烤物 奉書紙烤香梭魚和松茸

主菜 丹波蒸方頭魚 什錦拼盤 搭配山葵

煮物 石川煮蘑菇 配以日式醬料 (kanzuri)

主食 銀杏珠芽米飯與醬菜 配湯

甜點 全熟柿子搭配芝麻奶油