

下面是一个例子

日本料理



林 大介

董事兼总厨师长

千叶县成田市人

东方山丘酒店开业以来统管酒店的

餐厅部门

兼具过硬的技术和优秀的创意

冲绳东方山丘酒店根据每个客人的预约提供多样的料理。配合预约时间制作高汤、准备食材。菜单自然也会根据顾客的喜好和年龄灵活变化。右边所示只是其中一例，预约时欢迎您告知自己的喜好，提出自己的要求。

尊重四季变换的大和之心

以即使身处南国冲绳也要一丝不苟地制作能够体现大和之心的料理为信条。使用亲自挑选的当地蔬菜，将其与传统日式料理完美融合，在一次次的试验中，追求最高品质的美味。

神无月时节的菜单

- | | |
|-----|-----------------------|
| 前菜 | 养老蒸搭配海参肠 |
| 开胃菜 | 炸荞麦什锦搭配伊江岛鸭及芥菜子 |
| 椀物 | 菊花团子与冬瓜带来的鲜美汤汁 |
| 生鱼片 | 当季新鲜生鱼片 |
| 烤物 | 奉书纸烤香梭鱼和松茸 |
| 主菜 | 丹波蒸方头鱼 什锦拼盘 搭配山葵 |
| 煮物 | 石川煮蘑菇 配以日式酱料（kanzuri） |
| 主食 | 银杏珠芽米饭与酱菜 配汤 |
| 甜点 | 全熟柿子搭配芝麻奶油 |