

下面是一个例子

## 일본 요리



### 하야시 다이스케

총 대표 주방장  
 지바현 나리타시 출신  
 오리엔탈 힐즈 개업시부터  
 호텔 레스토랑 부문을 총괄  
 확실한 기술과 센스를 겸비

오리엔탈 힐즈 오키나와에서는 예약하신 고객 한 분 한 분께 취향에 맞는 음식을 제공해 드리고 있습니다. 예약시간에 맞추어 다시 국물을 우려내고 재료를 준비하여 밥을 지어 스시밥을 준비하고 있습니다. 식단도 당연히 고객님의 취향이나 연령대에 맞추고 있습니다. 오른쪽의 식단은 일레이므로 원하시는 것이 있으면 예약 시에 부담 없이 상담해주시고.

사계절의 변화를 소중히 여기는 和(일본)의 마음 남국 오키나와에 있으면서 결코 흔들리지 않는 和(일본)의 정신을 담아낸 요리를 신조로 한다. 직접 고른 지역산 야채를 사용해 일본 요리와의 융합을 매일 시행착오를 거쳐 최고의 일품을 탄생시키고자 노력하고 있다.

### 10 월의 식단

사키즈케      마와 해삼 창젓을 올린 계란찜  
 스스메사카나      메밀경단 튀김 오리고기 수프  
 국물      깃카만주와 동아가 들어간 맑은 국  
 회      최상의 제철 회  
 구이      꼬치고기와 송이버섯 구이  
 시이사카나      옥돔 술찜 요리  
 조림      이시카와 토란과 버섯찌개  
 식사      은행 마밥과 절임야채와 국물  
 후식      깨 크림을 올린 홍시