

아래는 일례입니다

스시



후루야 나오유키

스시 부문 대표 주방장
 가나가와현 요코하마시 출신
 개업 시부터 오리엔탈 힐즈의
 주방을 혼자서 꾸려 나가는
 그 인품과 확실한 실력으로
 많은 신뢰를 받고 있다.

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 일례이므로 원하시는 것이 있으면 예약 시에 부담 없이 상담해주시시오.

분위기까지 즐길 수 있도록...

“쓰키지(築地)에서 멀리 떨어진 이곳에서 제가 배운 스시를 변함없는 맛으로 대접해 드리고 싶다” 이 한결같은 마음이야말로 후루야를 움직이게 하는 최대이자 유일한 원동력이다. 수행 시절부터 결코 변하지 않는 스시에 대한 열의와 함께 완성도 높은 스시를 만들어냅니다.

어느 10 월의 식단

사키즈케 가지구이와 가을 버섯무침
 전채..... 연어 술찜 벳코안(참 소스)
 자지복 튀김
 회가다랑어 광어 낙지숙회
 스시... 혼마구로 빨간오징어 참새우 새고막
 즈케마구로 가와하기 고하다 성게
 붕장어 계란말이
 국물...된장국 절임야채
 후식...계절 과일