

「くが」にたまごを丸々1個使用!!

Ryukyu Taco Rice

琉球タコライス

URUMA DOME
NATURE & RESORT

【琉球タコライスとは】

食べるだけでキレイになれる、最後まで食べ飽きない、地元の食材を最大限活かしつつ、見た目の華やかさにもこだわったタコライス。地元うるまの海を飽くなき努力で、忠実に再現した「うるま陶器」の器、伊計島で取れたうるま市特産品の”黄金イモ”と地元で”黄金水”と呼ばれる地下水によって育まれたうるま市ブランド卵「くがにたまご」、地元の野菜をふんだんに、彩りよく盛り付けいたしました。



★うるまドームでの提供スタイル

★ご宿泊予約承り中!!



★考案者：うるまドームフードクリエイター 角谷 健

【プロフィール】

東京辻エコールキュリネール国立 フランス料理専門カレッジ卒業 フランス辻グループフランス校留学日本のレストラン約10店、フランスのガストロミーやビストロ約7店を経験。2017年以降は全国各地のレストランや結婚式、イベント料理の監修なども手掛けている。

【ひとこと】

沖縄に来て、「ぬちぐすい=命の葉」という言葉を知り感銘を受けました。沖縄で、沖縄の空気や海を感じながら、沖縄の大地で沖縄の人が作った作物を食べるだけで命の葉になる。それを再現するために、地元の人が一生懸命作った素材の味を最大限表現することを大事にしています。老若男女問わず、たくさんの方に召し上がっていただきたいです。



URUMA DOME
NATURE & RESORT

うるまドーム 沖縄県うるま市与那城饒辺1007-7

