

東京グルメレポート

美榮

立地：沖縄県那覇市久茂地1-8-8

予算：8,000～14,000

料理：沖縄料理（琉球料理）

食べログ：3.67 Google：4.4



<美榮>

琉球料理「美榮」は、最後の琉球国王・尚泰王の四男で

美食家だった尚順男爵の料理に所縁のある老舗（1958年創業）です。また、琉球漆器、壺屋焼、染織品、民具等の沖縄の工芸品や沖縄にちなんだ絵を収集し、美榮で料理を提供する食器や部屋の調度品として多くのお客様に琉球文化を提供しています。美榮の料理人は時間を惜しまず仕込みを行います。なかみの吸い物は「なかみ」の下処理に相当な時間を費やします。茹で、洗を何度も繰り返し臭みのない透き通った吸い物を完成させます。

<メニュー>

・紅花 9,000円（9品）

・百合 12,000円（11品）

・梯梧 15,000円（13品）

百合（・ぼーぼー

・和え物

お吸い物

・炒め物

海のもののお料理2品・じゅーしー

沖縄のお野菜の料理 ・甘味

豚肉の料理二品



尾形いりち



どるわかし



なかみの吸物



地豆腐



みぬだる



らふてえ

今回行ったのは琉球料理が食べられる沖縄にある歴史のあるお店美榮。真ん中のコースの百合を注文してみました。

田芋の食前ジュースを頂きスタートしました。

1品目の豆腐は豆の味が濃厚ですごい弾力弾力がありました。2品目のおせちのようなカラフルな色合いの料理は1番上にあった細長いポーポーや柔らかいごぼうの肉巻や蟹型に切られたかまぼこなど凝った職人の技を感じる1品でした。豚を黒ごまでペーストした物や大根の黒糖揚げなど食べたことのない味がしました。紫色のものはデンプンを紫色のものはさつまいものデンプンを揚げたものになってました。

あんだぎいという食べ物でした！

他にもご飯もののとんぶあんや豚の肩ロースを醤油と泡盛と砂糖で半日以上煮込みんだラフテーはすごい柔らかくて格別！

普段食べないような琉球料理の数々で一度は食べてみたかったですごく良い経験になりました！



佐藤晋大朗レポート