



琉球泡盛と

イタリアンの夕べ

水 麹 喰 酵

Awamori Okinawan food culture is one of the fermented food.

Introduction fermented food cheese, balsamic in Italy has been used a lot.

Enjoy the Italian and Ryukyu awamori marriage of plus fermented food in the center of Okinawa ingredients.

沖縄食文化の泡盛は発酵食品のひとつです。

イタリアでもチーズ、バルサミコをはじめ発酵食品は多く使われています。

沖縄の食材を中心に発酵食品を加えたイタリアンと琉球泡盛のマリアージュをお楽しみ下さい。



参加費：4500円

要予約制

Pizzeria da ENZO

2016/2/20 (sat)
START 18:00~20:30

Kunigami-gun, Onna Maeda OKINAWA 715-3

URL: www.pizzeriadaenzo.ryukyu

E-Mail: info@pizzeriadaenzo.ryukyu

TEL : 098-923-5924

琉球泡盛とイタリアンの夕べ

OKINAWAN AWAMORI & ITALIAN DINNER



M E N U

ANTIPAST

Miso fermented white kidney bean Bagna cauda

崎山酒造味噌と白インゲン豆のバーニャカウダ

AGUPORK handmade ham

カナンスローファーム純血アグー豚の自家製ハム

Mozzarella and Okinawan-style fermented tofu Crostini

モッツアレラチーズと豆腐よりのクロスティニー

PRIMI

Island octopus liver & octopus ink black olive tomato stewed food

島蛸とその肝と蛸墨と黒オリーブの濃厚トマト煮込み

PIZZA

YANBARU-vegetables homemade Agupork psncetta pizza

やんばる野菜と自家製アグー豚のパンチェッタのピッツァ

PASTA

Island fish ragout Penne rigate

海人直送島魚のラグー ペンネリガーテ

SECONDI ~Fish~

Island fish poele homemade basil source

海人直送島魚のポワレ 自家栽培バジリソース

DOLCI

SAKIYAMA sake brewing brown sugar TANKAN gelato

崎山酒造廠タンカン梅酒のジェラート

SECONDI ~Beef~

SAKIYAMA sake brewing salt-marinated rice malt Motobu beef grill

崎山酒造廠の塩麴でマリネしたもとぶ牛のタリアータ

Drink Beer / Coke / Ginger ale / Orange Juice / Oolong Tea / Coffee

・泡盛の歴史、製法、特色のお話しを聞きながらの試飲会。

Tasting of history, production process, while listening to the story of features of awamori.

・泡盛のカクテルから赤松・黒松・古酒の3種類をご用意。

Available in three types of Japanese red pine, black pine-old wine from the cocktail of awamori.

・泡盛に合うテイストのイタリアンフードを提案。The proposed Italian food taste that fits in awamori.

・泡盛の新しい飲み方。New drinking of awamori.

・新酒泡盛の麴菌の違いでの味覚と古酒の味覚を食事を通じて表現。

And expressed through meal taste and old wine taste of the difference of koji mold of sake

