

MIRU AMAMI

(Restaurant)

AMANARI

Inspired by Nature

ソテツの実である成は、島の人々の命を繋いできた奄美の食文化原点ともいえる実です。食べることに意味には段階があります、美味しく食べる、栄養のあるものを食べる、生きる為に食べる。ソテツの実 は島の人々が生きる為に命を繋いでくれた大切な実、その大切な実を奄美の食文化を守りたいと考える私たちのレストランの想いにかけて成という字を名前に入れ、読んで字の通り、奄美→奄実(奄美の実は成とかけ)アマナリと命名しました。

SOTETSU is the Japanese word for Cycas revolute. This is a native fern palm widely found in AMAMI. Cycas is an ancient plant that existed since the Jurassic and Cretaceous periods. The seed of the plant is called NARI and is toxic and poisonous. In early poverty times, local Amamians in order to survive famines and food shortages, found a way to remove the toxin and use the seed for cooking as soul food for many generations. The NARI seed to this date, symbolises the tough and resilient nature of the people of the island.

The name of the Restaurant AMANARI is derived from name of the island and the seed of the native plant.

レギュラーコース / Regular course

¥9,680

先付/Soup
人参とナリ粉【ソテツの実】のすり流し

お凌ぎ/Oshinogi
旬菜の黄身酢

前菜/Appetizer
本鮪とマベ貝のお造り

揚げ物/Fried food dish
変わり薩摩揚げ

煮物 /Boiled food
シブリの鶏そぼろ餡

お肉のお皿/Beef Grill dish
鹿児島黒牛モモ肉のグリル

お米のお皿/Rice dish
特選握り寿司と本日のお椀

甘味/Dessert
季節のあんみつ

アップグレードコース / Upgrade course

¥11,880

先付/Soup
人参とナリ粉【ソテツの実】のすり流し

お凌ぎ/Oshinogi
旬菜の黄身酢

前菜/Appetizer
奄美近海産鮮魚三種盛り

揚げ物/Fried food dish
変わり薩摩揚げ

煮物 /Boiled food
シブリの鶏そぼろ餡

魚介のお皿/Seafood dish
奄美近海産夜光貝の柚子胡椒餡

お肉のお皿/Beef Grill dish
鹿児島黒牛ヒレ肉のグリル

お米のお皿/Rice dish
特選握り寿司と本日のお椀

甘味/Dessert
本日の特別甘味