



RYAN

DESSERT

甘味

シルクスweetの芋羊羹.....	650
Imo-yokan cake	
雷庵のコーヒーゼリー.....	800
Ryan' s coffee jelly	
ひとくち最中.....	150
Bite size Monaka - rice wafers filled red bean jam	

DIGESTIF

余韻のお酒

ル・シャン・デ・グリオール デザートワイン VDN.....	1,450
Dessert wine Le Chant des Griolle VDN	
満寿泉 貴醸酒.....	1,250
Masuizumi noble-brew-sake 2014	
アفس 1974 年,1976 年古酒仕込み梅酒.....	3,200
AFS plum 1974' s & 1976' s old sake based plum liquor	
山崎 12 年.....	2,500
Yamazaki 12 yrs	
白州 12 年.....	3,800
Hakushu 12yrs	

TEA & COFFEE

お茶・コーヒー

そば茶.....	630
Soba tea	
ハーブパーティー (エルダーフラワー、ハイビスカス、ルイボス).....	630
Herb tea (Elderflower, hibiscus, rooibos)	
シングルオリジンコーヒー by THE ROASTERY.....	750
Frenchpress coffee by THE ROASTERY	



RYAN



THE CHEESE GUY IN OKINAWA

ジョンさんの沖縄チーズ

沖縄の気候は湿度が高く、発酵食品であるチーズに向いているのです。乾燥しすぎる気候では、チーズも乾き、砕けてしまいます。暑さと湿気がチーズを育て、美味しいチーズになっていくのです。

The Cheese Guy のチーズは、この美しい島の恩恵を受けて出来上がりました。沖縄県南城市、親泊（おやどまり）牧場のフレッシュなフルクリーム EM ミルクを使い、保存料や添加物などは、一切加えていません。凝乳のレネットは植物性のものを使用しています。

※EM ミルク・・・有機微生物群を配合した飼料で育った牛の芳醇な風味の牛乳です。

RYUKYU PARMESAN

琉球エメンタール

セミハードタイプ。マイルドで香りよく、親泊牧場の良質な牛乳の味を存分に味わっていただけます。

OZATO BASIL

大里バジル

沖縄県南城市のバジルと島ニンニクを、白カビのチーズに練り込みました。上品ながら風味豊かなチーズです。

RYUKYU CROWN

琉球クラウン

発酵に焼酎や泡盛に使用されることで知られる黒麹菌を採用し、2 週間、毎日泡盛でウォッシュしました。独特の風味の贅沢な風味と、芳醇な旨味を体験できます。