

Dōngxi

亜細亜香辛 料理店

ドンシーの限定メニュー



ゆし豆腐チキンフォー

1,800 (1,980)

本日の焼売付き※サラダに変更可

ゆし豆腐とは

沖縄県民の食卓に欠かせない「島豆腐」。島豆腐は生の大豆を絞る「生しぼり豆乳」が使われます。さらに生しぼり豆乳を釜で炊くため、ほんのりと「焦げ臭」がつかます。昔は「海水」を使って豆腐を固めていたことから、沖縄の豆腐には「塩味」がついています。この「焦げ臭」と「塩味」が伝統的な島豆腐の味の特徴です。島豆腐とともに豆腐文化を支えているのが「ゆし豆腐」。作る過程で、水分の中に「もろもろ」と浮かんできた状態の豆腐を差します。この水分と豆腐を汁物にしたり、沖縄そばにトッピングして食べます。

※市場の入荷状況により、一部メニュー変更になる場合がございます。

食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお申し付け下さい。

Dōngxī

亜細亜香辛 料理店

ドンシーの限定メニュー



ルーロー

Dōngxī 魯肉飯withゆし豆腐

1,900 (2,090)

本日の焼売付き※サラダに変更可

ゆし豆腐とは

沖縄県民の食卓に欠かせない「島豆腐」。島豆腐は生の大豆を絞る「生しぼり豆乳」が使われます。さらに生しぼり豆乳を釜で炊くため、ほんのりと「焦げ臭」がつかます。昔は「海水」を使って豆腐を固めていたことから、沖縄の豆腐には「塩味」がついています。この「焦げ臭」と「塩味」が伝統的な島豆腐の味の特徴です。島豆腐とともに豆腐文化を支えているのが「ゆし豆腐」。作る過程で、水分の中に「もろもろ」と浮かんできた状態の豆腐を差します。この水分と豆腐を汁物にしたり、沖縄そばにトッピングして食べます。

※市場の入荷状況により、一部メニュー変更になる場合がございます。

食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお申し付け下さい。