



**軽い前菜の盛り合わせ 950円**  
季節によって内容が変わる野菜中心の盛り合わせ



**伊江島合鴨肉のエギュイット  
フォン・ド・ボーソース 2300円**  
身のしまった合鴨肉を食べやすい厚さに切り分けて



国産ワインはワイナリーに足を運び、その思いをお客様に伝えるようにしています



ソムリエ・シェフ  
新屋健一さん・麻衣子さん



## 沖縄らしい食材を フレンチで楽しむ

① 美栄橋駅周辺

**Petite rue**

プチット リュ

☎ 098-863-0716 詳細MAP P20-C4

### 家庭的な空間で味わうワイン&フレンチ

2人ともソムリエの資格を持つ新屋ご夫妻が、公設市場内に2007年オープンしたフランス料理店。訪れる客のほとんどが地元の人たち。輸入肉や冷凍ものは一切使わずに、沖縄産の食材や無農薬の野菜を積極的に取り入れている。

営業 17:00～22:30(LO21:00) 休月曜 席14席

住那覇市松尾2-10-20 カード使用不可

予約可 夜目安5000円～6000円

喫煙 禁煙

URL petieterue.jp

アクセス ゆいレール美栄橋駅より徒歩10分

### 市場ならではの

一通りのものが入手できる市場で仕入れた食材が中心。本来のフレンチにはない沖縄ならではの野菜も、どう取り入れるか工夫を楽しみながら提供している。



**ニース風サラダ(小) 700円**

色とりどりの野菜に加え沖縄産メバチマグロのコンフィ入り