

1月2月
平日限定

メイン料理
中華

ぷりぷりの海老とホクホクの田芋を使用。ピリ辛チリソースが絶妙に絡み、クセになる美味しさです。

海老と田芋の
チリソース

2,200円

1月2月
平日限定

メイン料理
中華

新鮮なセーイカとシャキシャキ島野菜を使用。ナンプラーの香ばしい風味が広がる爽やかな炒め物です。

セーイカと島野菜の
ナンプラー炒め

2,200円

1月2月
平日限定

メイン料理
中華

柔らかな若鶏とモチモチの韓国餅トック
を、コク深いコチュジャンで炒めた
一品。食欲をそそります。

若鶏とトックの
コチュジャン炒め

2,200円

1月2月
平日限定

メイン料理
和食

旬の海鮮を贅沢に盛り付けた華やか
なちらし寿司。見た目も味も楽しめ
る贅沢な一皿です。

海鮮ちらし寿司

2,200円

1月2月
平日限定

メイン料理
和食

• ジューシーな櫻姫鶏をシークワサーの爽やかな香りでアレンジ。甘辛タレとシークワサーが相性抜群！

櫻姫鶏の照り焼き
シークワサー風味

2,200円

1月2月
平日限定

メイン料理
和食

柔らかい豚バラカツを地元産キノコのトマトソースで。味噌のコクとトマトの酸味が絶妙に調和します。

豚バラ味噌煮カツ
県産キノコトマトソース

2,200円

1月2月
平日限定

メイン料理
洋食

香ばしいパートブリックで包んだ魚介の旨味を閉じ込め、ハーブソースで仕上げた贅沢な逸品です。



魚介のパートブリック
包み焼き ハーブソース

2,200円

1月2月
平日限定

メイン料理
洋食

ジューシーな県産和牛ハンバーグに濃厚な赤ワインソースを絡めた贅沢なロコモコ。



県産和牛ハンバーグ
ロコモコ赤ワインソース

2,200円

1月2月
平日限定

メイン料理
洋食

柔らかな大麦牛を特製シャリアピンソースで仕上げた一品。玉ねぎの甘みと旨味が凝縮されたソースが肉の美味しさを引き立てます。特別な日を彩る贅沢なメニューとしてぜひお楽しみください。



【グレードアップメニュー】
大麦牛の
シャリアピンステーキ

2,700円



【1月・2月平日限定】

シェフ特製の新しい
ランチメニューを
お楽しみください。

メニュー内容	アレルギー表示								
【パン：日替り6種】 ★今月のおすすめパン	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
★黒糖ロール		●		●	●				
★チョコデニッシュ		●	●	●	●			●	
チョコパン		●	●	●	●				
くるみパン		●	●	●					●
胚芽パン		●	●	●	●				
レーズンパン		●	●	●					
チーズパン		●	●	●					
紅芋パン		●	●	●					
チョコとオレンジのコーヒープン		●	●	●					
黒糖クロワッサン		●	●	●					
バケット				●					
抹茶パン		●	●	●					
ミルクパン		●	●	●					
クライスブレッドフェン				●	●				
チョコ克蘭ベリーブレッド		●	●	●					
うちんパン		●	●	●					
パン オ フリュイ				●	●				●
オリジナルマンゴージャム、パインジャム									
アセロラとフランボワーズジャム									
ホテル自家製黒糖バター		●							
マーガリン		●							
ミントオイル、バージンオリーブオイル									
とうがらしオイル									
ローズマリーオイル、レモンオイル									
メニュー内容	アレルギー表示								
【ドリンク】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
カルピス		●			●				
りんごジュース									
りんご酢				●					
シークァーサージュース									
ダーズリン、アップルティー									
ルイボスティ、アイスティー									
前茶									
ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー									
カフェモカ、カプチーノ、カフェラテ		●							
ココア		●							

メニュー内容	アレルギー表示								
【日替わりデザート】 ★今月のおすすめデザート	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
★ショコラマンゴー		●	●	●	●				
★抹茶と黒ゴマのムース		●	●	●	●				
苺とミルクのケーキ		●	●	●	●				
レモンケーキ		●	●	●	●				
フランボワーズのムース		●	●	●	●				
シュークリーム		●	●	●	●				
クラシック ショコラ		●	●	●	●				
ティラミス		●	●	●	●				
黒糖ムース		●	●	●	●				
紅芋シュクレ		●	●	●	●				
チーズタルト		●	●	●	●				●
パッションとブラッドオレンジ		●	●	●	●				
カップケーキ		●	●	●	●				
フランボワーズジャーマン		●	●	●	●				●
チョコケーキ		●	●	●	●				●
黒糖パウンド		●	●	●	●				
シフォンケーキ		●	●	●	●				●
紅芋のケーキ		●	●	●	●				●
パタフライピーのレアチーズ		●	●	●	●				
クッキー		●	●	●	●				●
ちんすこう				●					
スコーン		●	●	●	●				
ハイビスカスゼリー									
コーヒーゼリー									
こんにゃくもち					●				
黒糖ゼリー									
シークァーサーシトロン		●	●	●	●				
チョコアイスクリーム		●							●
バニラアイスクリーム		●	●						
ストロベリーアイスクリーム		●							
杏仁豆腐		●			●				
ゴマ団子			●	●	●				

※旬の素材を調理していますので、仕入れ状況や時季により料理内容や成分内容が変わる場合がございます。

※buffetメニューにつきまして、卵、乳製品、ごま、小麦、大豆、甲殻類、そば、落花生、くるみのアレルギー表示を行っております。