

選べる

# 和洋中ランチ&スイーツセミbuffet

～世界のグルメ～

平日限定

ランチタイム 11:30～14:30(L.O. 14:00)

大麦牛のシャリアピンステーキ  
Barley beef with Chaliapin steak



グレードUP  
メニュー  
¥2,700

●メインを1品お選びください

未就学のお子様は  
キッズプレート・・・・・・・・・・¥600



前菜・サラダ・パン・スープ・デザート・ドリンクは  
buffet台からお好きなものをお好きなだけお楽しみください  
All-you-can-eat buffet  
Appetizer / Soup / Salad / Bread / Dessert / Drink

↓レギュラーメニュー・・・各¥2,200↓

豚バラ味噌煮カツ 県産キノコのトマトソース  
Pork belly with simmered in "miso" sauce of  
local mushroom & tomato



県産和牛ハンバーグ ロコモコ 赤ワインソース  
Hamburger steak loco moco-style with  
Okinawan "wagyu" sauce of red wine sauce



若鶏とトックのコチジャン炒め  
Stir fry chicken and "Korean" rice cake with gochujang



桜姫鶏の照り焼き シークワーサー風味  
Cherry blossom princess chicken with teriyaki flat lemon flavor



魚介のパートブリック包み焼き ハーブソース  
Seafood of part brick grilled wraps sauce of herbal sauce



海老と田芋のチリソース  
Shrimp&taro with chili sauce



海鮮ちらし寿司  
Seafood "Chirashi Sushi"



セイイカと島野菜のナンプラー炒め  
Stir fry diamond squid & local vegetables with fish sauce







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				●	●				
チョコクランベリーブレッド		●		●	●				
うっちんパン		●		●					
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									
ルイボスティー、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		●	●	●	●				●
バ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。