

MENU

バイキングメニュー



美ら (ちゅら)

大人 ￥5,300
小学生 (6~12歳) ￥2,500
幼児 (4~5歳) ￥1,200

【バイキング】
牛カルビ／牛ロース／豚デビチ／若鶏／ラム肉
ハンバーグ／ウインナー／海老／イカ／ホタテ／野菜各種
サラダバー／ライス／スープ／チャンプルー／デザート 等

バイキング+プレートメニュー



太陽 (ていだ)

大人 ￥6,500 小学生 (6~12歳) ￥4,000

【バイキング+プレート】
プレート内容…有頭海老／ズワイガニ／つぶ貝／季節野菜



瑠璃 (るり)

大人 ￥7,500 小学生 (6~12歳) ￥5,000

【バイキング+プレート】
プレート内容…牛サーロイン／豚フィレ／地鶏／つぶ貝／季節野菜



琉美 (りゅうび)

大人 ￥8,500 小学生 (6~12歳) ￥6,000

【バイキング+プレート】
プレート内容…ロブスター／ズワイガニ／アワビ／ムール貝／季節野菜

※写真はイメージです。旬の素材を調理しておりますので季節により料理内容が変わる場合がございます。

● 網の交換 1枚 ￥100 (税込) で承ります。お気軽にスタッフへお声かけください。

※環境保全の為網の交換は有料でご案内させていただきます。皆様のご理解とご協力をお願い申し上げます。

DRINK

ビール Beer

オリオン生 Orion Draft Beer	¥ 1,000
オリオン麦職人 (発泡酒) Orion Low malt Beer	¥ 800
クリアフリー Clear-Free (Non-alcoholic beer)	¥ 700

サワー Sour

・梅 Plum	各種 ¥ 750
・シークワーサー Shikuwasa	・レモン Lemon
・グレープフルーツ Grapefruit	

泡盛 Awamori

	Glass	Bottle		Glass	Bottle
千年の響 43度 SENNEN NO HIBIKI 43°	¥ 1,000	¥ 10,000	残波 25度 ZANPA 25°	¥ 850	¥ 6,000
菊の露VIP 30度 KIKUNO TSUYU VIP 30°	¥ 900	¥ 8,000	やんばるくいな 25度 YANBARU KUINA 25°	¥ 850	¥ 6,000

その他 Other (Alcoholic drink)

		Glass	Bottle
角ハイボール Whisky & Soda	¥ 900	ハウスワイン (赤/白) House Wine (Red/White)	¥ 800 ¥ 4,000
		※ ボトル販売はお持ち帰りいただけます。	

ソフトドリンク Soft drink

・オレンジジュース Orange Juice	・コカコーラ Coca Cola	Ssize ¥ 500	Msize ¥ 600
・ジンジャーエール Ginger Ale	・ウーロン茶 Oolong Tea		
・マンゴージュース Mango Juice	・パイン&シークワーサージュース Pine&Shikuwasa Juice		
・アップルジュース Apple juice	・カルピスウォーター Calpis Water		

お得な飲み放題プラン All-you-can-drink plans

各90分

Plan A ¥ 2,500

- ・オリオン麦職人 (発泡酒)
Orion low malt beer
- ・サワー
Sour
- ・ソフトドリンク6種
Soft drinks
オレンジ・パイン・アップル
ウーロン・コーラ・ジンジャーエール
Orange / Pineapple / Apple
Oolong / Cola / Ginger Ale

Plan B ¥ 3,000

- ・オリオン麦職人 (発泡酒)
Orion low malt beer
- ・サワー ・泡盛1種
Sour Awamori (One type only)
- ・ソフトドリンク6種
Soft drinks
オレンジ・パイン・アップル
ウーロン・コーラ・ジンジャーエール
Orange / Pineapple / Apple
Oolong / Cola / Ginger Ale

Plan S ¥ 1,500

- ・ソフトドリンク6種
Soft drinks
オレンジ・パイン・アップル
ウーロン・コーラ・ジンジャーエール
Orange / Pineapple / Apple
Oolong / Cola / Ginger Ale

Plan A & Plan B
追加 ¥ 500 で発泡酒を生ビールに変更
You can change low-malt beer to
draft beer. *Additional charge ¥ 500

COCKTAIL

カクテル

ALL ¥900

カンパリオレンジ	Campari&Orange	カシスオレンジ	Cassis&Orange
コークハイ	Whisky&Coke	カシスウーロン	Cassis&Oolong Tea
ジンジャーハイ	Whisky&Ginger Ale	泡盛ハイ	Soda&AWAMORI
		シャンディーガフ	Shandy Gaff

COCKTAIL All-you-can-drink- plans

カクテル飲み放題プラン

ALL ¥3,500

90分min

シャンディーガフ

角ハイボール

シークワーサーサワー

グレープフルーツサワー

カシスオレンジ

カシスウーロン

泡盛コーヒ割

キール

生ビール

Shandy Gaff

Whisky & Soda

Shikuwasa Sour

Grapefruit Sour

Cassis&Orange

Cassis&Oolong Tea

Soda&AWAMORI

Kir

Draft beer

Before-tax price are shown in parentheses.

※表示はすべて税金・サービス料込のお支払金額です。



ディナー会場: BBQガーデンCHI
南国バーベキュー&沖縄料理バイキング アレルギー一覧



メニュー内容	アレルギー表示							
【肉類】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
牛ロース								
牛カルビ			●	●	●			
豚ロース								
豚足てびち								
ラム肉			●	●	●			
鶏もも肉								
ハンバーグ		●		●	●			
ウィンナー	●	●			●			
【シーフード】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
むきエビ						●		
スルメイカ						●		
ホタテ貝						●		
【焼き野菜】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
きゃべつ								
玉葱								
コーン								
エリンギ								
ピーマン								
カボチャ								
【サラダ・他&ドレッシング】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
キャベツ								
ミックスピクルス								
ブロッコリー								
オクラ								
つぶコーン								
海藻サラダ								
カクテキ					●			
キムチ				●	●			
オニオンドレッシング		●						
シーザードレッシング	●	●			●			
わさびドレッシング				●	●			

メニュー内容	アレルギー表示							
【沖縄料理: 日替り】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
タコスミート		●		●	●			
(↑トッピング: チーズ、レタス)		●						
(ケチャップ、サルサソース)				●	●	●		
カレー		●	●	●	●			
福神漬け								
麩チャンプルー	●			●	●			
冬瓜の煮込み				●	●			
ゴーヤーチャンプルー	●			●	●			
人参シリシリー	●			●	●			
クーブイリチー				●	●			
ジーマミ豆腐				●	●			●
もずく酢				●	●			
沖縄そば		●		●	●			
白飯								
【タレ・薬味】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
バーベキューソース				●	●	●		
ポン酢				●	●			
醤油				●	●			
おろしにんにく								
おろし生姜								
コチジャン				●	●			
豆板醤				●	●			
【日替わり フルーツ3種】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
パイナップル								
スイカ								
オレンジ								
メロン								
レッドブローブ								

【日替わり パン3種】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
クライスブレッドフェン				●					
胚芽パン	●	●		●	●				
抹茶パン	●	●		●					
紅芋パン	●	●		●					
チョコパン	●	●		●	●				
ミルクパン		●		●					
パン オ フリュイ				●	●				●
うちゅんパン		●		●					
くるみパン		●		●					●
チーズパン		●		●					
バケット				●					
チョコ克蘭ベリー		●		●	●				
レーズンパン		●		●					
チョコとオレンジのコーヒーパーン		●		●	●				
黒糖ロール		●		●	●				
オリジナルパインジャム									
オリジナルマンゴージャム									
オリジナル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		●							
バージンオリーブオイル									
レモンオイル									
ミントオイル									
とうがらしオイル									
ローズマリーオイル									
【日替わり スイーツ4種+他】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
バタフライピーレアチーズ	●	●		●	●				
ショコラグラノーラ	●	●		●	●			●	●
チョコケーキ	●	●		●	●			●	
レモンケーキ	●	●		●	●				
パッションとブラッドオレンジ	●	●		●	●				
ピーチマンゴーのムース	●	●		●	●				
フランボワーズのムース	●	●		●	●				
クラシックショコラ	●	●		●	●			●	
ティラミス	●	●		●	●				
黒糖くず餅				●	●				
杏仁豆腐		●			●				
ストロベリーアイスクリーム		●							
チョコ アイスクリーム		●						●	
バニラ アイスクリーム	●	●							
【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
前茶									
ダーズリンティー									
アップルティー									
アメリカン									
ブレンドコーヒー									
カフェラテ		●							
カフェモカ		●							
カプチーノ		●							
ココア		●							

※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(7月～)のアレルギ表示を行っております。