
琉球フレンチ 18:00~22:00(水曜日定休)

¥10,000

アゲ豚のフロマージュドテート

いなむちで仕上げた 沖縄近海魚のプイヤベース
柚子胡椒風味のリュウと共に

赤大根で巻いた近海鮪と平目のシャルロット
キャビアを添え

沖縄県産和牛とぬちまーすのアンクルート
紅いローゼルソースで

フランス産 栗のスフレと多良間産 黒糖のアイスクリーム
栗国の塩せんべいを添えて

パンとバター
コーヒー又は紅茶

鉄板焼スペシャルディナー 18:00~22:00(水曜日定休)
¥8,000

フォーシーズンが贈る季節のアソート

沖縄近海魚をニンジンのピューレと共に

沖縄味めぐり

本部牛サーロイン、国頭イノブタ、石垣黒鶏の鉄板焼き

ガーリックライス

(香の物、特製スープ)

リンゴの赤ワインコンポート

アイスクリーム

クレープシュゼット

コーヒー 又は 紅茶

鉄板焼スペシャルディナー 18:00~22:00(水曜日定休)
¥12,000

フォーシーズンが贈る季節のアソート

石垣島産黒鳥と沖縄野菜のピンチョス 赤ワインソース

赤仁ミーバイをニンジンのネットで包みキノコのアクセントを添えて

のぎき和牛テンダーロイン(90g)と季節の沖縄野菜
又は

のぎき和牛サーロイン(100g)と季節の沖縄野菜

¥3,000の追加料金にて下記の料理をお楽しみいただけます

おきなわ和牛テンダーロイン(90g)の鉄板焼きと季節の焼き野菜

ガーリックライス
(香の物、特製スープ)

リンゴの赤ワインコンポート
アイスクリーム
クレープシュゼット

コーヒー 又は 紅茶

鉄板焼スペシャルディナー 18:00~22:00(水曜日定休)
¥18,000

ワタリ蟹を凝縮 冷製ビスク
雲丹 キャビアを添えて

活鮑を鳥マースで包んで蒸し焼きに
ベアルネーズソース フーチバー風味

活伊勢海老に沖縄の車麩を纏わせて
グリーンマスタードのディアブル仕立て

本部和牛 tenderloin (90g) 季節の焼き野菜
又は
本部和牛サーロイン(100g) 季節の焼き野菜

ガーリックライス
(香の物、特製スープ)

リンゴの赤ワインコンポート
アイスクリーム
クレープシュゼット

コーヒー 又は 紅茶

フレンチビュッフェ 18:00~22:00

大人 ¥5,500~ 小学生 ¥3,000~

〈前菜〉

- ・赤仁ミーバイのマリネ
- ・若鶏のガランティース オレンジのチャツネ添え
- ・ムール貝と冬瓜のエスカベッシュ
- ・小海老とアボガドワンスプーン
- ・フロマージュテート
- ・オマール海老と柑橘ジュレ
- ・コールドミート、野菜のピクルス添え
- ・フォアグラと白レバーのムース
ガーリックトースト、ミックスナッツ添え バルサミコソース
- ・枝豆、コーンの冷製ミニスープ
- ・シャンピニオンのブルギニオン風カナッペ
- ・サーモンコンフィと紫キャベツのカナッペ
- ・沖縄根菜トルティージャのモザイク
- ・アンチョビとグリーンオリーブのキッシュ

〈スープ〉

- ・恩納村野菜のフランス田舎風スープ

〈サラダ〉

- ・スティックサラダ 6種のディップで
- ・ホテルメイドドレッシング2種類
トマトドレッシング フレンチカシスマスタードドレッシング

〈メインディッシュ〉

メインディッシュによってビュッフェ料金が変わります。

- ・近海産 赤仁ミーバイと帆立貝柱のパピヨット 白ワインソース ¥5,500
- ・久米島赤鶏のソテー マスタード風味 グリル野菜を添えて ¥6,500
- ・真空調理した仔牛ロースのポワレ ¥6,500
- ・伊勢海老のポワレ 南仏プロバンス風 ¥8,000
- ・国産和牛テンドーロインのロッシェニ風 ¥8,000
- ・国産和牛テンドーロインのペッパーステーキ ワゴンサーブ ¥8,000

〈キッズメインディッシュ〉

- ・キッズプレート
(エビフライ・ハンバーグ40g・シーフードグラタン・ミートスパゲッティ) ¥2,400
- ・沖縄近海白身魚 完熟トマトソース100g ¥3,000
- ・お子様チーズハンバーグ120g ¥3,000
- ・牛フィレ肉のミニッツステーキ100g ¥3,500

〈スペシャルマンゴスイーツ〉

- ・マンゴーヴェリース
(杏仁ブランマンジェ、マンゴーアイスクリーム、ライチエスプーマ)
- ・マンゴーコンポート、カルダモン風味のアイスクリーム添え
- ・マンゴークリームブリュレ
- ・マンゴーのミルフィーユ

〈スペシャルスイーツ〉

- ・オペラ
- ・エクレア
- ・抹茶と大納言のロールケーキ
- ・クリームダンジュ、マンゴーソースと共に
- ・イチゴムース
- ・グァバとパッションフルーツのゼリー
- ・シークワーサー風味のバリブレスト
- ・マカロン
- ・ケイク・オ・フリユイ
- ・季節のフルーツ6種盛り
- ・パッションフルーツとホワイトチョコレートのタルト

※旬の素材を調理していますので、時季により料理内容が変わる場合がございます。

※料金は税・サービス料別です。