

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 マスの卵添え 海からの贈り物
- ・若鶏のガランティース キャビアオーベルジーヌとともに
- ・近海鮭のカルパッチョ アイオリソース
- ・海老とアボカドのヴェリーヌ 赤ピーマンのパパロア添え
- ・蛸とセロリのマリネ レモンタイム・ヴァネグレット
- ・オマール海老とムール貝アンサンブル フェンネルの香り
- ・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
- ・自家製サーモンマリネカービング

〈スープ〉

- ・いろいろ野菜のフランス田舎風スープ

〈キッズメインディッシュ〉

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

〈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。
9種類よりお選びください。

- ・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
- ・久米島産赤鶏のソテー マスタード風味グリル野菜を添えて ¥5,500
- ・子羊のペルシヤード 恩納村産野菜のラタトゥイユとともに ¥5,500
- ・赤座海老と魚介類のピイヤベース 南仏マルセイユ風 ¥6,500
- ・ココット鍋で調理したアグー豚と恩納村産野菜のプレゼ
ローズマリーの香り ¥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 プロバンサル風 ¥8,000
- ・骨付き牛ロース肉のポワレ ボルドーワインのソース ¥8,000
- ・国産和牛テンダーロインのロッシェニ風 ¥8,000

〈スペシャルマンゴースイーツ〉

- ・マンゴーヴェリーヌ
- ・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
- ・クレームダンジュ マンゴーソースとともに
- ・マンゴーのパリパリタルト

〈デザート〉

- ・サンマルク
- ・ラズベリームース
- ・パリプレスト
- ・ファーブルトン
- ・フルーツロールケーキ

ほか

※通常は小学生以上のご利用とさせていただきますが、フレンチビュッフェは未就学児のお子様も一緒にご利用いただけます。

※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。

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

島タコのカルパッチョ バジルソース グレープフルーツサラダと共に

アゲ豚のパテ アセロラのコンポート

”いまいゆ”のボワレとアサリのアクアパッツァ

恩納村野菜たちのサラダ ガスパッチョソース

国産黒毛和牛のテンダーロイン(90g) 又は サーロイン(110g)の鉄板焼き
季節の沖縄野菜

ガーリックライス
(香の物、特製スープ)

やんばる産パイナップルフランベ 栗国の塩アイスクリーム添え

コーヒー 又は 紅茶

※ディナー時は、小学生以上のお客様のご利用とさせていただきます。

※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。

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

鮑の燻製 玄米の冷製リゾットを添えて

アゲ豚コンフィー ヨモギと共に

活伊勢海老の蒸し焼き アオサ海苔のフリット ノイリーソース

のぎき牛テンドーロイン(90g) 又は のぎき牛サーロイン(110g)の鉄板焼き
季節の沖縄野菜

海ぶどうとアイスプラントのサラダ

ガーリックライス
(香の物、特製スープ)

恩納村マンゴーフランベとココナッツシーブスト

コーヒー 又は 紅茶

琉球フレンチ 18:00~22:00(水曜日定休)

¥10,000

宜野座産車海老のポッシュ 豆腐ようソースと香草オイル
赤仁ミーバイの炙り シークワーサードレッシング
リドヴォーのミスダル風

ドゥルワカシーで包んだフォアグラ フーチバーと黒糖のカラメリゼ

アバサー汁 サフランの香り イチョーバを添えて

赤マチとアサリのワイン蒸し アーサの香り

アゲー豚の琉球味噌漬け低温ロースト 山椒風味ソース

ぶくぶくマンゴー

コーヒーまたは紅茶

パンとバター