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

夏のハーモニー アソート

フォアグラを詰めた石垣黒鶏 シークワーサーソースタラゴン風味

シチューマチのソテー パプリカと琉球もろみ酢のソース

のぎき牛ステーキロイン(90g) 又は のぎき牛サーロイン(100g)の鉄板焼き
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戴けます ～

おきなわ和牛ステーキロイン(90g)の鉄板焼き
季節の焼き野菜

ガーリックライスとアオサ海苔のフリカケ
(香の物、特製スープ)

クレープシュゼット 鉄板style

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

島サザエのブルギニヨンスタイルと鮑ソテー 夏野菜

フォアグラを詰めた石垣黒鶏 シークワーサーソースタラゴン風味

活伊勢海老のソテー クラムクリームソース

おきなわ黒毛和牛のテnderロイン(90g) 又は サーロイン(100g)の鉄板焼き
季節の沖縄野菜

ガーリックライスとアオサ海苔のフリカケ
(香の物、特製スープ)

クレープシュゼット 鉄板style

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

海の幸とルネッサンスの庭園

西表島産黒柴米のリゾット・フォアグラ添え

アバサーとオックステールのコンソメ

海ぶどうに包まれたいまいゆーをチャウダースタイルで

国頭イノブタのわら焼き2種の味比べ 島らっきょうソース

石垣島〜パッションフルーツのムースに南国の香り漂うココナッツアイスを添えて

パンとバター

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
- ・国産和牛テンダーロインのロッシェニ風 ¥8,000
- ・国産和牛テンダーロインのペッパーステーキ ワゴンサーブ ¥8,000
シェフによるソルトブッシュラムのワゴンサービス

〈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〉

- ・マンゴーヴェリーヌ
(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)
- ・マンゴーコンボート、カルダモン風味のアイスクリーム添え
- ・マンゴークレームブリュレ
- ・マンゴーのミルフィーユ

〈スペシャルスイーツ〉

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

※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。