

パスタ&スイーツ 12:00~15:00(火・木・土・日・祝日)

大人 ¥2,500 中学生 ¥1,750 小学生 ¥1,250

10・11月のお薦めメニュー

〈前菜〉

- ・秋茄子とサーモンのマリネ マスタードドレッシング
- ・恩納村産旬野菜のマリネ
- ・サツマイモとほうれん草と小海老のフリッタータ
- ・貝類の冷製アヒージョ 穀物サラダと共に
- ・若鶏胸肉とキノコのペペロンチーノ
- ・薄切り豚肉のソテー レッドオニオンとコリアンダーのサルサ
- ・ローストビーフ オレンジとグランマルニエのソース
- ・ワカサギのオリエンタル 琉球味噌を使ったタルタルソース添え

〈温菜〉

- ・イラブチャーのゲルノーブル風 焦がしバターレモンソース
- ・茸とクルミが入った若鶏腿肉のロール レッドポートワインのソース
- ・恩納村産季節野菜とローストポーク

〈パスタ〉

- ・蟹と完熟トマトのクリームパスタ
- ・真っ赤なピーツとエシャロットの冬野菜パスタ
- ・ポテトニョッキ 旬の茸と紅イモを使ったクリームソース
- ・ホテルメイドのサーモンマリネとズッキーニのパスタ
フェネルとケッパーの香り
- ・漁師風シーフードグラチネ アンチョビパン粉焼き

〈ピザ〉

- ・ピッツァ ファンギ
- ・ピッツァ ボナンザ

〈鉄板スイーツ〉

- ・ふわふわ紅茶パンケーキ ホイップクリームとキャラメルソースを添えて

〈スイーツ〉

- ・ティラミス
- ・バイクドチーズケーキ
- ・カボチャシフォンケーキ
- ・チョコレートムース
- ・栗とメイブルのロールケーキ
- ・マンゴームース
- ・ラズベリームース
- ・木の実とキャラメルのタルト
- ・エスプレッソプリン
- ・カボチャのクレームブリュレ
- ・洋梨と塩キャラメルのパンナコッタ
- ・パンプリン
- ・白ワインとブドウのゼリー

※米粉パスタもご用意しております。

※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。