



パンパシフィックディナーブッフェ 17:30~21:30

大人 ¥4,400 小学生 ¥2,200 幼児(3~5歳) ¥1,320

〈おすすめメニュー〉

- ・シェフのきまぐれローストビーフ
- ・エビマヨ
- ・アジア風おでん蕪焼き
- ・海鮮丼

〈シェフおすすめ石窯焼き〉

- ・島豚いろいろわら焼き
- ・3種類のピザ

〈日替わり冷前菜〉

- ・ラワール(バリの伝統的な鶏肉とインゲンのサラダ)
- ・ゴーヤと鶏肉オキナワンサラダ
- ・ウンパイロー
- ・スーチカーと島野菜のしまらっきよドレッシング和え

〈日替わりスープ〉

- ・豪快大鍋で煮込んだブイヤベース
- ・コーンスープ

〈日替わり温菜〉

- ・白身魚のレモンクリームソース
- ・ダムアール(ポテトのスパイス煮込み)
- ・鶏肉のバジル炒め
- ・鶏のXO醬炒め
- ・ゴーヤーチャンプルー

〈サラダバー〉

〈麺コーナー〉

- ・名護そば、フォー、中華めん

〈カレー2種〉

- ・ビーフカレー
- ・グリーンカレー

〈30種類のスイーツパラダイス〉

- ・イチゴとチョコレートタルト
 - ・ロングロングチョコレートロール
 - ・黒糖ちびんとバニラアイスクリーム
 - ・沖縄ぜんざい
 - ・なめらか杏仁豆腐
 - ・タピオカココナッツミルク
- 他デザートあり

〈キッズコーナー〉

- ・ミニハンバーグステーキ
- ・スパゲッティ ボロネーズ
- ・お子様マイルドカレー
- ・ポテトフライ
- ・タコちゃんウインナー
- ・エビフライ
- ・オムライス

※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。

※ブッフェメニューにつきまして、卵、乳製品、小麦粉、そば、落花生のアレルギー表示を行っております。

※料金は税・サービス料別です。