



カリブの海賊 バッカニア

¥6,000 (海老食べつくし 90分含む)

〈 前 菜 〉

ミックスグリーンサラダ、イイダコとカラフルピーマンマリネ
カリビアンスパイスでマリネしたセーイカの炙り、サーモンマリネ

〈 ライス&スープ 〉

白米、南瓜とキノコのピラフ、海老とベーコン 野菜のスープ

〈 グリルドアイテム 〉

牛リブローズ、豚ローズ肉
オリジナルソーセージ、ジャークチキン、鳥賊
田芋、ブロッコリー、オクラ、舞茸、蓮根

〈 デザート 〉

シャーベット

〈 海老食べ尽くし 〉

お好きな海老をお好みの調理法で、お好きなだけお召し上がりください。

・ロブスター ・オマール海老 ・セミ海老 ・ブラックタイガー海老 ・赤海老

調理法

・炭火焼 ・ボイル ・鉄板焼

オリジナルソース

・カリビアンホットチリソース ・フルーツたっぷりソース ・シークワサーとハーブソース
・レモン ・シークワサー ・ライム

※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。