

French Buffet

大人¥4,000 小学生 ¥2,000 幼児(3~6歳) ¥1,200

〈鉄板コーナー〉

ローストビーフ レフォールソース

Roast beef with horseradish sauce

近海マグロのロースト トマトソース 又は 沖縄風チュミチョリソース

Roasted inshore tuna with anchovy tomato sauce or Okinawan-style chimichurri sauce

〈アンティパスト〉

近海鮮魚のマリネ カラフルジュリエンヌとスプラウト添え

Marinated vegetables and fresh fish

シーフードとカブ、セロリのマリネ バジル風味

Marinated seafood and vegetables with basil sauce

ブロッコリーフランのピンチョス

Steamed egg custard with broccoli

チキンとクリームチーズのテリーヌ タンカンのマーマレード

Chicken and cream cheese terrine with tankan marmalade

フルーツと生ハム ベビーリーフのサラダ

Fruit and prosciutto with baby leaf salad

島豚ロース肉の冷製油ミソ風味のツナソース

Cold Okinawan pork lion with miso-flavored tuna sauce

コールドミート ベビーリーフ添え

Cold meat with mesclun green

サーモンとポテトのテリーヌ ディル風味

Salmon and potato terrine dill flavor

〈サラダ〉

ガーデンサラダと野菜スティック

Garden salad, vegetable sticks and tomatoes

〈スープ〉

恩納村野菜のSDGsスープ

Onna village vegetable SDGs soup

〈温製料理〉

本日のスペシャルパスタ

Today's special pasta

黒毛和牛ボロネーズのラザニア

Japanese Wagyu beef bolognaise lasagna

若鶏のロースト マスタードソース

Roasted chicken with mustard sauce

シャンピニョンデュクセルを纏った島豚のパン粉焼き

Okinawan pork breaded with champignon duxelle

白身魚のフォレスティエール風

White fish forestière style

〈スペシャルスイーツ〉

ふわふわパンケーキ

Flaffy pancakes

苺のクレームブリュレ

Strawberry crème brulee

〈スイーツ〉

ストロベリーモンブラン

Strawberry mont blanc

ストロベリーパイ レッドクグロフ

Strawberry pie

Red kouglof

苺のショートケーキ Strawberry shortcake ストロベリーシフォンケーキ ストロベリーシフォンケーキ

バスクチーズケーキ

ミックスベリーのムース

Basque cheesecake

Mixed berries mousse

ストロベリータルト

アセロラのジュレ

アーモンドサブレ

Strawberry tart

Acerola jelly

ラズベリーと白ワインのジュレ

Raspberry and white wine jelly

苺のブランマンジェ

Strawberry blanc manger

プロフィットロール

Profiterole Almond sable

洋梨のコンポート

Pear compote

季節のフルーツ 5 種

5 kinds of seasonal fruits

(pineapple,grapefruit,orange,grape,lychee)

〈パン〉

ハニーナッツブレッド フランスパン

Honey and nuts bread Baguette

カンパーニュ フルーツデニッシュ

Campangne Fruit danish

チョコレートデニッシュ

Chocolate danish

ブルーベリーとアールグレイのマフィン

Blueberry and earl grey tea muffin