



カリブジャックBBQ

¥5,000

〈ブッフェコーナー〉

ミックスグリーンサラダ、前菜5種、スープ、黒豆と五穀米のライス モロ風 など

〈グリルドアイテム〉

骨付き牛カルビ、牛リブロース、豚バラ肉
オリジナルソーセージ、ジャークシュリンプ、烏賊、ホタテ片貝
白葱、茄子、エリンギ、田芋、青ピーマン、カットコーン

〈デザート〉

アイスクリーム又はシャーベット フルーツプロシエット

カリブクィーンBBQ

¥6,600

〈ブッフェコーナー〉

ミックスグリーンサラダ、前菜5種、スープ、黒豆と五穀米のライス モロ風 など

〈グリルドアイテム〉

牛リブロース、ラムTボーン、豚バラ肉とパイナップルのプロシエット
オリジナルソーセージ、ジャークチキン、ジャークシュリンプ、烏賊、ホタテ片貝、サザエ
白葱、茄子、エリンギ、田芋、青ピーマン、カットコーン

〈デザート〉

アイスクリーム又はシャーベット フルーツプロシエット

※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・サービス料込みです。



カリブキングBBQ

¥9,000

〈ブッフェコーナー〉

ミックスグリーンサラダ、前菜5種、スープ、黒豆と五穀米のライス モロ風 など

〈グリルドアイテム〉

和牛サーロイン、牛タン、ラムTボーン、島豚ロース
オリジナルソーセージ、ホタテ片貝、マグロとセイカのカリビアンプロシエット
白葱、茄子、エリンギ、田芋、青ピーマン、カットコーン
ロブスター ハーフ (スタッフが目の前で焼き上げます)

〈デザート〉

アイスクリーム又はシャーベット フルーツプロシエット

アラカルト

おきなわ県産サーロイン	¥8,700
骨付き牛カルビ	¥2,300
牛リブロース	¥2,300
牛タン	¥1,450
豚スペアリブ	¥1,450
豚ロース	¥970
豚バラとパイナップルのプロシエット	¥970
ラムTボーン	¥970
ジャークチキン	¥600
オリジナルソーセージ	¥480
フレームロブスター	¥4,600
ジャークシュリンプ	¥970

※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・サービス料込みです。