

# 夕食付宿泊プラン ディナーメニュー

2025.9/30 まで

<対象レストラン>セイルフィッシュカフェ (The Buffet) ・ コーラルシービュー ・ 海風



コーラルシービュー  
バーベキューコース

## <スープ>

クラムチャウダースープ  
ポチギソーセージ&ビーンズスープ

## <サラダ&前菜>

ハワイアンコブサラダ ロミロミサーモン  
チキン&豆サラダ ココナッツライスサラダ  
サイミンチャプチェ 野菜のピクルス  
トルティーヤロールサンド ガーリックシュリンプ  
枝豆ガーリックソテー スイートチリソース  
アヒポキ グリーンサラダ

## <ライス>

白御飯 スパムエッグロール  
キムチ

## <ハワイアンプレート>

大麦牛リブロース 骨付きショートリブ  
島豚肩ロース 鶏モモ肉  
カラフル野菜&パイナップル串  
ハワイアンBBQ フリフリソース  
パイナップルサルサ

## <デザート>

チョコレートブラウニー パナナケーキ  
サターアンドギー ココナッツ風味  
生クリーム カシューナッツ  
キャラメルソース ストロベリーソース  
季節のフルーツ



海風〜うみかじ〜  
炭火烧コース

## <先附>

もずく酢

## <焼き物>

サザエバター  
車海老  
イカ  
金アゲーバラ  
金アゲーロース  
大麦牛リブロース  
豚ソーセージ  
やんばる若鶏モモ  
焼き島野菜五種盛り合わせ

## <造り>

本日の料理長おすすめ

## <食事>

アーサ汁  
ごはん 又は ジューシー(沖縄風炊き込みご飯)  
漬物

## <デザート>

紅芋アイスクリーム  
季節の果物

追加料金¥1,100(税込/大人)で 彩 と ロイズ(ファミリーSUSHIバイキング) もご利用いただけます。



彩〜いろどり〜  
会席料理

## <先附>

フーチバー豆腐 生姜 クコの実 旨出汁

## <前菜>

久米島車海老 鯨昆布巻  
グンポー肉巻き ドゥルワカシー 福寿餅

## <造り>

県産鮪と白身の三種盛り  
あしらい一式

## <小鍋>

豚ロース・バラの旨出汁鍋  
野菜色々 薬味 コーレーグース

## <焼物>

琉球スギ柚庵焼き  
アンダンスー胡瓜 はじかみ

## <揚物>

蓮根饅頭 海老芝煮  
隠元 辛子 鼈甲飴

## <食事>

鮪の時雨煮山掛け御飯

## <汁物>

アーサーとゆし豆腐の味噌汁

## <香の物>

三種

## <甘味>

ゴーヤのアイスクリーム

追加料金¥2,200(税込/大人)で フォーシーズン(フレンチコース) もご利用いただけます。

※季節によりメニュー内容が一部変更となる場合がございます。