

SAILFISH CAFE

The Buffet ~五感で味わうコンチネンタルブッフェ~

大人 ¥6,000 / 小学生 ¥3,000 / 幼児(3~5歳) ¥1,800

〈 シェフのおすすめ料理 〉

- 豚骨付きモモ肉のロースト 南国フルーツと共に 日替わり
- ローストビーフ 日替わり

〈 前 菜 〉

- 宮古島産アーサのアランチーノ シェフの一皿
- シーフードブランマンジェ シーフードマリネ
- 合鴨スモーク ・ゴーヤー入りガスパチョ
- ピンチョスパティー&ワンスプーン
ディップ(琉球明太子クリームチーズ / 炙りがっこクリームチーズ)

〈 ワールドサラダコーナー 〉

- メスクラン ・塩豆腐カプレーゼ
- キャロットラペ ・ポテトサラダ焼きとうもろこし添え
- お子様パスタサラダ ・春野菜いろいろ

〈 スープ 〉

- 季節野菜のポタージュ又はいろいろ野菜のブイヨンスープ

〈 日替わり温菜 〉

- ビーフリヨネーズ 日替わり ・しま豚のラザニア 日替わり
- ポークスペアリブ フルーツ風味 日替わり
- フィッシュ&チップスオリオンビール入り 日替わり
- やんばる若鶏のローストジンジャークリーム 日替わり
- 魚のパネ、オマールソース 日替わり
- 島らっきよのガーリックライス 日替わり
- 料理長おすすめパスタ

〈 ライブキッチン 〉

- しま豚厚切りソテー 日替わり ・鮮魚のムニエル香草風味 日替わり
- シーフードピザ 日替わり ・ハワイアンピザ 日替わり

〈 デザートアイランド 〉

- 東道盆スイーツ 日替わり
- ガトーショコラ ・紅芋モンブラン
- ラズベリーとチョコレートのムース
- 木苺のブラウニー
- ストロベリーケーキ
- フルーツショートケーキ
- 黒糖ロールケーキ
- マンゴとココナッツのムース ・杏仁豆腐
- 苺のジュレとアロエコンポート
- マンゴとパッションフルーツのパナナコッタ
- シークワサーわらび餅 ・沖縄ぜんざい
- パイナップルとマンゴのコンポート
- 季節のフルーツ6種類
- アイスクリーム各種

チョコレート、マンゴシャーベット、パニラ
他デザートあり

〈 キッズコーナー 〉

- コーンスープ ・甘口カレー
- ポテトフライ ・チキンカツ
- 煮込みハンバーグ ・温野菜

〈 フレッシュベーカーリー 〉

- バケット
- 全粒粉チャパタ
- ローズマリーフォカッチャ
- 5 穀ブレッド

※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・サービス料込みです。