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 〉

- しま豚ロースト ハーブの香り 日替わり
- ローストビーフ 日替わり

〈 前　菜 〉

- 「琉香豚」の煮こごり シェフの一皿
- オリーブマリネ
- 野菜スティック＆ディップ（アボカド/トマトチリ/ハラペーニョ/チェダー）
- 県産モズクと海老のカクテル海ぶどう添え
- 島豆腐のムース チリ風味
- キビナゴエスカベッシュ

〈 サラダコーナー 〉

- いろいろトマト　・ゴーヤサラダ
- 紅芋　・南瓜　・カラフルベジタブル
- グリーンサラダ

〈 スープ 〉

- ミネストローネ又は黄金芋のクリームスープ

〈 日替わり温菜 〉

- ビーフシチュー　ココット焼き　・島豚のフィレ シードル酒煮
- 山原若鶏の蒸し煮 ターム添え　・山原若鶏のバルサミコオレンジ風味
- 白身魚の網焼き栗とうっちんリゾット
- 6種類の海の幸のグラタン　・フィッシュ＆チップス
- こだわりナシゴレン　・栗とベーコンのピラフ
- シェフのおすすめパスタ

〈 ライブキッチン 〉

- マグロ一刀おろし 月・金曜日開催　・ビーフステーキ
- シーフードピザ　・ツナコーンとソーセージピザ

〈 デザートアイランド 〉

- 木苺とチョコレートムース
- フルーツケーキ　・シフォンケーキ
- ミックスベリーとチーズのムース
- パイナップルサブレ
- 紅芋サブレ
- ガトーショコラ
- チョコレートヴェリーヌ
- 杏仁豆腐
- シークヮーサーわらび餅
- 沖縄ぜんざい
- 季節のフルーツ4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、バニラ、
  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

〈 フレッシュベーカリー 〉

- バケット
- 全粒粉チャバタ
- ローズマリーフォカッチャ
- ハニーナッツブレッド

※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。