

SAILFISH CAFE

The Buffet

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

〈 シェフのおすすめロースト料理 〉

- ・島豚カービングステーション

〈 シェフおすすめ石窯焼き / 数量限定 〉

- ・月曜日 ロブスターの石窯焼き アメリカソース
- ・火曜日 とろとろビーフシチュー
- ・木曜日 鮑と牡蠣のグラタン フローレンスクラシック
- ・金曜日 栗のフォンダンショコラ
- ・土曜日 タコス風クルチャ
- ・日曜日 特製スベアリーブ 毛沢東風

〈 前 菜 〉

- ・マグロのタルタルケッパーとザクロ添え
- ・県産島豚パテドカンパーニュ 島野菜のピクセル添え
- ・秋野菜のキッシュドレギューム
- ・スイートポテトサラダ モンブラン仕立て
- ・秋野菜のスティックサラダ&スライスサラダ
パーニャフレddaと油味噌マヨネーズ

〈 日替わり温 菜 〉

- ・魚のパネ クラシック特製タルタル
- ・日替わりチャンブルー(ゴーヤ / 麩 / 豆腐)
- ・若鶏のスロークック イーチョーバーフレーバー
- ・豚の角煮とリンゴのロティ
- ・The 青椒肉絲 de フレンチ
- ・淡路島産オニオンと根菜のレッドカレー
- ・こだわりナシゴレン
- ・カリフラワーのパセリバター

〈 ライブキッチン / 日替わり 〉

- ・串カツ7 (セブン)
サーモン、シカクマメ、栗など揚げたての串カツをご用意
- ・若鶏と根菜のポットロースト と 紅芋のグラタンモンブラン風

〈 デザートアイランド 〉

- ・パイナップルアイスクリームケーキ 日替わり
- ・マンゴアイスクリームのアジアンヴェリース 日替わり
- ・紅芋ココナッツミルク
- ・沖縄ぜんざいと白玉
- ・ハイビスカスと白ワインのジュレ
- ・昔ながらのプリン
- ・月桃クリームブリュレ
- ・ぶどうパンナコッタ
- ・ベリーとチーズのムース
- ・モンブラン
- ・抹茶オベラ
- ・アイスクリーム各種
紅芋、塩ちんすこう、バニラ
他デザートあり

〈 キッズコーナー 〉

- ・カボチャグラタン
- ・ミニハンバーガー
- ・お子様マイルドカレー
- ・ポテトフライ

〈 フレッシュベーカーリー 〉

- ・アーサとチーズのピッツア
- ・イチジクとレーズン入りカンパーニュ
- ・トマトフォカッチャ
- ・ウコンと黒胡椒のグリッシーニ

※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。
※ブッフエ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。