

桜 sakura お一人様 5,500円 ブッフェ料理

和洋中buffet

《和食温製料理》

ミニ六子茶碗蒸し  
アーサともずくの天ぷら  
たけのご飯

《中華温製料理》

八宝菜  
鶏肉の唐揚げ

《洋食冷製料理》

シーフードサラダ

《洋食温製料理》

白身魚と烏賊のプランタニエ風 ナージュ仕立て  
魚介類の盛り合わせ ブールノワゼットソース  
ミックスフライ盛り合わせ  
鶏もも肉の香草クリーム煮 バターライス添え  
ラム肉とポテトのチーズ焼き  
牛バラ肉と野菜の麻婆風炒め

《デザート》

特製デザート盛り合わせ  
季節のフルーツ盛り合わせ  
コーヒー

桃 momo お一人様 6,500円 ブッフェ料理 / 卓盛料理

和洋中buffet

《和食冷製料理》

和風前菜三種盛り合わせ  
ミニ海鮮丼

《和食温製料理》

ミニ蟹茶碗蒸し  
ラフテーと野菜の焼き合わせ

《中華温製料理》

ミニ白湯ラーメン  
海老のチリソース煮込み  
叉焼入り炒飯

《洋食冷製料理》

豚バラ冷しゃぶ ニース風サラダ仕立て

《洋食温製料理》

白身魚の胡麻風味焼き 春野菜の餡かけ  
お任せ串揚げの盛り合わせ  
鶏もも肉のスパイス焼きと乱切りポテトのカレー風味  
紅肉の低温調理 ハニーマスタード風味  
牛肉と野菜とキノコのチーズ焼き  
ソーセージとポテトのサワークラウト軽い煮込み

《デザート》

特製デザート盛り合わせ  
季節のフルーツ盛り合わせ  
コーヒー

卓盛料理

和風前菜三種盛り合わせ  
牛肉と野菜のブイヨンスープ  
季節野菜の焼き合わせ  
魚介類の蒸し煮  
香草クリームソース  
牛トライチップのロースト  
旬菜添え  
和風ソース  
焼豚と揚げガーリックの極上炒飯  
ベイクドチーズケーキ  
季節のフルーツ添え  
コーヒー

椿 tsubaki お一人様 7,500円 ブッフェ料理 / 卓盛料理

和洋中buffet

《和食冷製料理》

和風前菜三種盛り合わせ  
ミニちらし寿司

《和食温製料理》

ミニ沖縄そば  
魚の抹茶塩焼き

《中華冷製料理》

特製煮豚の柔らか煮

《中華温製料理》

枝豆団子の豆鼓ソース  
白身魚の衣揚げ甘酢ソース

《洋食冷製料理》

彩り前菜の盛り合わせ

《洋食温製料理》

スズキと甲殻類のソテー オリーブの香り  
やんばる鶏もも肉の和風オープン焼き  
県産豚肉のロティ 揚げマッシュポテト添え  
牛肉の煮込み グヤーシュ風  
天ぷらの盛り合わせ  
牛肉のスーピッド オニオンソースで

《デザート》

特製デザート盛り合わせ  
季節のフルーツ盛り合わせ  
コーヒー

卓盛料理

中華前菜三種盛り合わせ  
鮮魚二種盛り  
冬瓜と挽肉のとろみスープ  
スズキの蒸し煮とリュバンレギューム  
尾付き海老のオープン焼き  
牛サーロインのロティと  
イベリコクロケット  
ポムピンと旬菜を添えて  
ミニ蟹茶碗蒸し  
五目御飯・香の物  
抹茶ケーキ  
季節のフルーツ添え  
コーヒー