

ゴールデンウィーク企画

今年のゴールデンウィークは、ご家族そろって
「五味・五色・五法・五感」を楽しむ和食はいかがで
しょうか。ユネスコ無形文化遺産に登録されている和食の
魅力を、季節の食材で作るお料理でお楽しみください。



「五味五色五法五感」

- (五味) 酸味・苦味・甘味・塩味・辛味・・・献立全体のバランスを考えた五つの味覚
- (五色) 白・黒(紫)・赤・黄・青(緑)・・・視覚的な美しさで食欲を増進させる
- (五法) 生(切る)・煮る・焼く・蒸す・揚げる・・・料理の献立の基本の調理法
- (五感) 視覚・聴覚・臭覚・触覚・味覚・・・五感を駆使して味わい、美味しさを感じる



❀ お子様弁当 ❀

たんご
端午 3,000円(税サ込)

- 前 菜 厚焼き玉子
鶏松風魚昆布巻き
エビ手毬黄身寿司
合鴨コース・白和え
- 煮 物 豆腐饅頭
六角芋・穴子黄身揚げ
- 焼き物 サーモン西京焼き
和牛角焼き
- 揚げ物 天ぷら盛り合せ
- 蒸し物 茶わん蒸し
- お 椀 ミニ沖縄そば
- ご 飯 イクラちらし寿司
- デザート フルーツとミニケーキ

❀ お献立 ❀

わかば
若葉 3,800円(税サ込)

- 前 菜 和風前菜盛り合わせ
- 造 り 三種盛り合わせ
- 煮 物 有頭海老と旬菜焼き合わせ
- 焼き物 魚の西京焼きと牛肉もろみ焼き
- 揚げ物 天ぷら盛り合わせ(会場内で調理)
- 蒸し物 蟹茶碗蒸し
- 酢の物 モズク酢
- お 椀 合せ味噌仕立て
- ご 飯 握り寿司(6貫)または
イクラちらし寿司(会場内で調理)
- 果 物 季節物

❀ お献立 ❀

しょうぶ
苜蒲 5,800円(税サ込)

- 前 菜 和風前菜盛り合わせ
- 造 り 鮪と三種盛り合わせ
- 煮 物 県産車海老と旬菜焼き合わせ
- 焼き物 ロブスター素味噌焼きと和牛角焼き
- 揚げ物 天ぷら盛り合わせ(会場内で調理)
- 蒸し物 蟹茶碗蒸し
- 酢の物 モズク酢(蒸しあわび入り)
- お 椀 合せ味噌仕立て
- ご 飯 握り寿司(6貫)または
イクラちらし寿司(会場内で調理)
- 果 物 季節物

★天ぷらとサターアングギーを会場内で調理します。揚げ立ての天ぷらとサターアングギーをお召し上がりください。

※メニュー限定となります ※食材の仕入れ状況によりメニューが変わる場合がございます。

2026年 5月2日(土) ~ 5月5日(火) ※4日間限定

時間 11:30~15:00(※ラストオーダー 14:15)

場所 2階宴会場「白鳳」



沖縄ハーバービューホテル

ご予約・お問い合わせ | 電話受付時間 10:00~18:00

TEL:098-853-2114



ホテルHP



宴会