

旅するファーマーズマーケット×発酵と健康

～人気の麴店「仲宗根糀家」とのコラボメニューも登場～

◎期 間／2025年3月4日～2025年4月25日 定休日：月曜（※4/8臨時休業日）

◎時 間／11:30～15:00 ラストオーダー14:00

◎料 金／大人平日（火～金）3,300円・週末（土日祝）3,500円

子供（6歳～12歳）1,000円 幼児（4歳・5歳）500円（3歳以下無料）

火曜日 「華麗なるカレーの日」シェフ特製カレーが5種類ご用意！

- ★ホテル特製ビーフカレー
- ★イエローラムカレー
- ★季節野菜のグリーンカレー
- ★スパイシーチキンカレー
- ★イカ墨ブラックカレー

水・木曜日 「パンの日」パンコーナー拡大！ ☆パンのお土産付き☆
通常ラインナップのパンに下記のパンが追加!!

(一例)

- ・ミルクロール
- ・ベーグルチーズ
- ・バケット
- ・抹茶黒ゴマペーグル
- ・紅芋
- ・レーズンパン
- ・ミートローフ
- ・塩パン
- ・スパイシーチキンカレーパン
- ・クロワッサンブレッド

金曜日 「エビフライデー」揚げたて有頭エビをご用意

土・日曜日 「ファミリーデー」キッズフードコーナーをご用意

シェフコーナー 牛フィレ肉の鉄板焼き・お好みのソースで

島野菜コーナー 採れたて新鮮野菜をいろいろな調理法で

サラダコーナー シェフが市場で買い付ける元気野菜
トッピング、オリジナルヴィネガー、スパイスオイル各種
お好みのスタイルでお召し上がりください！

冷製料理 ベトナム風生春巻き『ゴイクン』
10種類の野菜とフルーツのタイスローサラダ
甘こうじのカラフルスムージー 
鶏胸肉の低温調理 ～おからと糀のドレッシング～ 
季節野菜のバーニャフレイダ ～おからと糀のディップソース～ 
南米風ポテトサラダ『カウサ・レジェーナ』

温製料理

旬野菜とアンチョビのペペロンチーノ
県産和牛のビーフカレー
サムゲタン風薬膳鍋～仲宗根糀に漬け込んで～^糀 (水～日限定★)
ピザ・カプリチオーザ
旬野菜とてびちのポトフ～糀の力で旨味をプラス～^糀 (水～日限定★)
旬野菜と点心のせいろ蒸し～糀とおからのドレッシングで～^糀
旬野菜と魚介のグリーンカレー～仲宗根糀使用～^糀
フリットミスト～旬野菜と魚介の洋風天ぷら～
タイ風香味から揚げ『ガイ・トード』～仲宗根糀の力を借りて～^糀
県産豚肉と旬野菜のしゃぶしゃぶ

スープ

季節のスープ各種
旬野菜たっぷりミネストローネ(水～日限定★)・
季節のクリームスープ
旬野菜たっぷり皿うどん など

キッズフードコーナー (土・日・祝のみ)

ミニハンバーグ・から揚げ・ポテトフライ・ナゲット など

その他メニュー

自家製パン (一例)

・糀のロールパン^糀 ・ひじきのフォカッチャ ・桜あんぱん
・クロワッサン ・チェリーデニュッシュ ・メロンパン
・うずまきあんだんすう ・レギューム

自家製デザート

・糀甘酒プリン^糀 ・糀と苺のパンナコッタ^糀 ・甘糀レモネードゼリー^糀
・糀の糖の米粉シフォン^糀 ・甘糀キャロットケーキ^糀 ・スコーン
・スフレケーキショコラ ・桜のムース ・紅芋のカタラーナ
・バジルとほうれん草のパウンドケーキ ・田芋のパイ包み焼き

季節のフルーツ／アイス&シャーベット各種

チョコレートファウンテン (土・日・祝のみ)



仲宗根糀家の糀使用又は一部使用メニュー

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。