

ゴールデンウィークスペシャルランチビュッフェ 旅するファーマーズマーケット×発酵と健康

～期間中デザートコーナーボリュームUP!!～

5月5日こどもの日は、小学生以下のお子様にお菓子のプレゼントあり♪

◎期 間／2025年4月26日～2025年5月6日（※4/28（月）定休日）

◎時 間／11:30～15:00 ラストオーダー14:00

◎料 金／大人 3,500 円 子供（6歳～12歳）1,400 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〜  (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〜  (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〜 

旬野菜と魚介のグリーンカレー〜仲宗根糀使用〜 

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〜 

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

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  ・ひじきのフォカッチャ ・桜あんぱん
- ・クロワッサン ・チェリーデニユッシュ ・メロンパン
- ・うずまきあんだんすう ・レギューム

キッズフードコーナー

ゴールデンウィーク限定 パティシエ自慢のスイーツ勢揃い♪

- ・糀甘酒プリン  ・糀と苺のパannaコッタ  ・甘糀レモネードゼリー 
- ・糀の糖の米粉シフォン  ・甘糀キャロットケーキ  ・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



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。