

母の日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!!～

4月中のご予約でお母様にホテル特製ブレッドのお土産付き!! (ダイレクト予約のみ 数量限定)

◎期 間/2025年5月10日～2025年5月11日

◎時 間/11:30～15:00 ラストオーダー14:00

☆5月10日(土)は時間制限なし、5月11日(日)のみ2部制

①11:00～12:30・②13:00～14:30(各90分)の受付となります。

◎料 金/大人4,000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～^糀
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
旬野菜と点心のせいろう蒸し～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
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^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

- ゴールドデンウイーク限定 パティシエ自慢のスイーツ勢揃い♪
- ・糀甘酒プリン^糀 ・糀と苺のパナコッタ^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



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。