

フードエクスチェンジ アヴァンセ

旬の味覚と世界の料理『旅するファーマーズマーケットフェア』
～シェフが採れたて野菜を直接買い付け！旬の食材で味覚の世界旅行へ～

期 間：【ランチ】3月5日～3月31日・特別営業日：3/20

☆3月営業日：毎週火曜日～日曜日（月曜日定休日）

毎週火曜 「カニの日」 カニのせいろ蒸しをご用意！

毎週水曜・木曜 「パンの日」 パンコーナー拡大！パンのお土産付き！

毎週金曜 「エビフライデー」 揚げたて有頭エビをご用意！

料 金：大人 3,100 円／子供 1,000 円／幼児 500 円

シェフコーナー 牛フィレ肉と旬野菜の鉄板焼き

島野菜コーナー 採れたて新鮮野菜を色々な調理法で

冷製料理

ベトナム風生春巻き『ゴイクン』（ベトナム）

10種の野菜とフルーツのタイスローサラダ（タイ）

カラフルスムージー（ゴーヤ・ドラゴンフルーツ・人参）（沖縄）

柔らか茹で豚『雲白肉』（中国）

季節野菜のバーニャフレイダ（イタリア）

南米風ポテトサラダ『カウサ・レジェーナ』（ペルー）

温製料理

旬野菜とアンチョビのペペロンチーノ（イタリア）

ピザ・カプリチオーザ（イタリア+沖縄）

旬野菜たっぷり皿うどん（長崎）

フリットミスト～旬野菜と魚介の洋風天ぷら～（ヨーロッパ）

魚介の旨味たっぷり・首里味噌仕立てのブイヤベース（フランス）

旬野菜とてびちのポトフ（沖縄）

旬野菜と魚介のグリーンカレー（オリエント）

ガイトード ～タイ風香味から揚げ～（タイ）

サムゲタン風薬膳鍋（韓国）

旬野菜と飲茶のせいろ蒸し（沖縄）

県産豚肉と旬野菜のしゃぶしゃぶ（沖縄）

スープ

旬野菜たっぷりミネストローネ（イタリア+沖縄）／

季節のクリームスープ（オリジナル）／ホテル特製ビーフカレー（オリジナル）

キッズコーナー

（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

その他メニュー

サラダ各種／自家製パン各種／自家製デザート各種

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

※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。