

フードエクステンジ 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】4月2日～4月26日・5月7日～5月10日

(GW4/27-5/6 及び母の日 5/11・5/12 を除く)

☆ランチ営業日：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。