

ゴールデンウィークスペシャルディナービュッフェ

開催期間：2026年5月2日(土)～5日(火)

ディナー営業時間：18:00～21:30 (ラストオーダー20:30)

『ハーブ&スパイスフェア』

～アジア料理を中心にハーブ&スパイスであなたを虜に～

ゴールデンウィーク限定 寿司屋台登場！！

◎料金 大人 5,500 円／子供 2,500 円／幼児 (4 歳・5 歳) 500 円／3 歳以下無料

※大人：13 歳以上 ※子供：6～12 歳 ※幼児：4～5 歳

【5/5 こどもの日限定】お子様にお菓子のプレゼントあり♪

☆こどもの日 お子様特別料金☆

子供 2,500 円⇒半額 1,250 円・さらに LINE 会員予約は 250 円 OFF⇒1,000 円

幼児 500 円⇒無料／3 歳以下無料

寿司屋台コーナー まぐろ・イカ・タコ・サーモン・白身等 職人が握りたての寿司を提供！
～その他おススメのネタを準備してお待ちしています～

シェフコーナー アヴァンセ名物『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 インドネシアの人気者『ガドガドサラダ』
タイの伝統的春雨サラダ『ヤムウンセン』
南アジアのおやつ『パニプリ』
タコライス・トルティーヤセット
豚バラ肉の冷製・雲白肉仕立て
鶏胸肉の糀漬け・よだれ鶏風

温製料理

シェフ特製パスタ
アヴァンセオリジナル『麻辣湯』
痺れる辛さ『辣子鶏』
タイ王国からご紹介『トムヤムクン』
ピザ・カプリチョーザ
白身魚のレモン&スパイスグリル
スパイシーなタイ風焼き鳥『ガイヤーン』
豆とスパイスの旨味がたまらない『黒糖イエローカレー』
韓国からアニョハセヨ『旨辛トッポギ』
インドネシアの定番焼飯『ナシゴレン』
メニューからなくなると常連さんに怒られる『てびちと旬野菜のポトフ』
ノホテル特製『ごろごろお肉のビーフカレー』

スープ

季節のスープ各種
金武町からの贈り物『田芋のポタージュ』 など

キッズフードコーナー

皮付きポテト・チキンナゲット・ミックスフライ など

その他メニュー

パティシエ特製デザート各種（デザートアイランドボリューム UP!）
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

ドリンクコーナー

ハーバルウォーター・冷水
バヤリースオレンジ・シークワーサー
炭酸水・ウーロン茶
ザクロ酢・キューサイ青汁
アイスコーヒー・アイ스티ー
煎茶・ブレンドコーヒー・アメリカン
エスプレッソ・カフェオレ・カプチーノ
紅茶（ダージリン・セイロン・アールグレイ
イングリッシュブレックファースト・レモンジンジャー） など

※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。