

# Novotel Dining

3月のノホテルダイニング

ノホテル沖縄那覇公式LINE  
友だち募集中!

友だち追加は  
こちらから!



- 友だち登録で**300円割引クーポン**をプレゼント!
- 友だち画面提示でレストラン基本料金より**10%OFF!**

アヴァンセのネット  
予約はこちらから!▶  
右のQRコードを読み取って  
日付・人数などを入力!



## フードエクスチェンジ「アヴァンセ」<sup>2F</sup>

県産島野菜フェア開催! 彩り豊かな県産野菜で心も身体も健康に! シェフコーナーでは、牛フィレ肉と島野菜の鉄板焼きをご用意。

ランチ

11:30~15:00 (Lo.14:00) 営業日: 木曜~日曜 ※特別営業日: 3/21(火)

大人 ¥2,900 子供 ¥1,000 幼児 ¥500 ※大人13歳以上 / 子供 6~12歳 / 幼児 4~5歳

- 毎週木曜「パンの日」パンコーナー拡大! パンのお土産付き!



## 和食・鉄板焼「登輝」<sup>1F</sup>

ランチタイムは天ぷら食べ放題付き! 四季折々の旬の食材を生かす熟練シェフの繊細な手仕事をご堪能下さい。目の前で調理するディナータイム限定の鉄板焼きは、是非カウンター席でお楽しみください。

ランチ

11:30~15:00 (Lo.14:00)

営業日: 金曜~日曜

ランチタイムは天ぷら食べ放題!

- 季節の二段弁当 ¥2,700 ●季節の登輝御膳 ¥3,000
- 県産和牛重 ¥3,000

ディナー

18:00~22:00 (L.O. 21:00)

営業日: 金曜・土曜

- 登輝御膳 ¥6,000
- 県産和牛&あぐーしゃぶしゃぶ ¥6,600
- 鉄板コース ¥10,000

【新型コロナウイルス感染予防対策にご協力をお願い致します】 レストラン営業にあたり、お客様とスタッフの安全のため、定期的な換気の実施、店内のこまめな清掃と消毒の徹底等を行ってまいります。引き続きスタッフの健康管理やマスク着用義務付けの徹底等を行ってまいります。●店舗入り口に消毒液の設置 ●定期的な器材の交換 ●マスクケースのご用意 / お客様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、以下新型コロナウイルス感染予防対策へのご協力をお願い致します。●入り口での検温と手指先の消毒 ●プッシュ料理やドリンクをお取りになる際にはマスク着用を推奨しております。●ご予約せずに来店されたお客様へ代表者様連絡先のご記入のご協力をお願いいたします。



## GB. White Day Fair 2023

- ・ピティピエ ¥2,500 ※前日18:00まで要予約 / 受渡時間11:00~18:00
- ・ショコラキャレ(スイートチョコ/ルビネーチョコ) 各¥300
- ・マカロンギフトBOX(5個入) ¥1,500
- ・【1日3組限定】ホワイトデーアフタヌーンティ ¥3,000  
※3/31(金)まで販売 ※販売時間 14:00~17:00 / 当日12:00まで要予約



### グルメバー 1F

県産島野菜フェア開催! 世界各国の人気メニューを  
グルメバーテイストで♪沖縄の旬野菜を使用した  
多彩なメニューをお楽しみください。  
【ホワイトデーフェア開催】ご家族、友人、大切な人に。  
シーンに合わせたホワイトデーギフトをグルメバーで。

営業時間 10:00~22:00 ※3/1(水) 11:00オープン ドリンク / 10:00~L.O. 21:00 フード / 11:30~L.O. 21:00

- ・あぐーベーコンレタスオムレツバーガー ¥1,700
- ・パイミーサンド(ベトナム風サンドイッチ) ¥1,600
- ・トレビスとカツオの赤いサラダ ¥1,400
- ・旬野菜と生ハムのサラダピザ ¥1,300
- ・フリットミスト ¥1,600
- ・明太子と旬野菜のペペロンチーノ ¥1,400
- ・シーフードと旬野菜のグリーンカレー ¥1,700

## GOURMETBAR GRAB&GO

グルメバーテイクアウトメニュー ※その他メニューもご用意しております。  
フード / 11:30~L.O. 21:00 ドリンク / 10:00~L.O. 21:00



あぐーベーコンバーガー	¥1,800	牛フィレステーキ重	¥2,500
あぐーベーコンホットチリバーガー	¥1,900	あぐーカツカレー	¥1,800
あぐーベーコンチーズバーガー	¥2,000	タコライス	¥1,300
オリジナルチキンから揚げ	¥800	ミックスサラダ	¥1,000
スパイシーポテトフライ	¥700	自家製竹炭フォカッチャピザ	
皮付きポテトフライ	¥600	S(1・2名) ¥1,800 M(3・4名) ¥3,200	
		※( )内は目安の人数	

### DRINK SET

掲載メニューは追加 ¥300でドリンクセットに出来ます。  
下記よりドリンクをお選びください。

コーヒー・紅茶・ウーロン茶・さんびん茶・オレンジ・  
マンゴー・シークワーサー・コココーラ・ジンジャエール

コーヒーやその他ドリンクメニューもご用意しております

※写真はイメージです。※すべての表示料金はサービス料・消費税込みとなります。※状況により、記載内容が予告なく変更となる場合がございますので予めご了承下さい。



# フードエクステンジ アヴァンセ

県産島野菜フェア ～彩り豊かな県産野菜で心も身体も健康に！～

期 間：3月2日～5月7日（木曜～日曜）※特別営業日 3月21日（火）  
毎週木曜 「パンの日」パンコーナー拡大！パンのお土産付き！

料 金：大人 2,900 円／子供 1,000 円／幼児 500 円

## シェフコーナー

牛フィレ肉と島野菜の鉄板焼

## 前菜

島野菜のスティックサラダ  
生ハムと県産サラダヘチマのカルパッチョ  
じーまーみ豆腐と県産トマトのカプレーゼ  
カラフルスムージー（ゴーヤー・ドラゴンフルーツ・人参）  
白菜と豚肉のホワイトサラダ  
トレビスとカツオのレッドサラダ

## 温製料理

てびちと島野菜のビネガー煮込み  
島野菜ピザ（よもぎマリナーラ・ゴーヤーマルゲリータ等）  
島野菜のせいろ蒸し  
鶏もも肉と島野菜の塩麴焼き  
豚肉と島野菜のしゃぶしゃぶ  
グルクンと旬野菜の天ぷら  
春野菜と明太子のペペロンチーノ  
イカとじゃがいものアヒージョ  
サムゲタン風薬膳鍋  
シーフードグリーンカレー  
ごろごろお肉のビーフカレー

## スープ

野菜たっぷりクラムチャウダー／首里味噌仕立ての豚汁

## キッズコーナー

（金・土・日のみ）

タコ焼き／ミニハンバーグ／白身魚フライ／ポテトフライ

## その他メニュー

島野菜コーナー／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。

# 和食・鉄板焼 登輝

ランチ

開催期間：2023年3月3日～31日（金曜～日曜）

## 季節替わり二段弁当（揚げたて天ぷら食べ放題）2,700円

先付	アーサー出汁巻き玉子／海老旨煮／ キャベツ甘酢／烏賊黄身焼き／魚柚庵焼き
造り	二種盛り
煮物	牛肉旨煮
変鉢	鶏サラダ
揚物	天ぷら盛り
蒸物	水雲蒸し
御飯	ゆかり御飯
香の物	三種盛り
汁物	白味噌仕立て
甘味	二種盛り

## 季節替わり登輝御膳（揚げたて天ぷら食べ放題）3,000円

先付	季節野菜の浸し／鮭の山掛け／野菜の甘酢漬け
造り	鮭波造り 他二種
煮物	魚みぞれ餡かけ
焼物	鶏もも肉の味噌掛け
揚物	天ぷら盛り
蒸物	水雲蒸し
御飯	牛有馬御飯
汁物	合せ味噌仕立て
甘味	二種盛り

## 県産和牛重御膳（揚げたて天ぷら食べ放題）3,000円

先付	本日の小鉢二種
重物	県産和牛重
蒸物	水雲蒸し
揚物	天ぷら盛り
漬物	香の物
汁物	本日の汁物
甘味	本日の甘味

## お子様御膳 1,400円

海老フライ／フライドポテト／ハンバーグ／茶碗蒸し／俵御飯／汁物

※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。



# 和食・鉄板焼 登輝

ディナー

開催期間：2023年3月3日～31日（金曜・土曜）

## 登輝御膳 6,000円

先付 粒貝旨煮／季節野菜浸し／  
サーモンみぞれ和え／昆布巻き／塩豚

造り 三種盛り

主菜 しゃぶしゃぶ 和牛／豆腐／水菜／えのき

焼物 銀鱈西京焼き

蒸物 茶碗蒸し

揚物 海老湯葉包揚げ

食事 鞍馬御飯

香の物 三種盛り

汁物 赤出汁

甘味 二種盛り

## 県産和牛とあぐ一豚のしゃぶしゃぶ御膳 6,600円

先付 本日の小鉢二種

造り 三種盛り

お鍋 県産和牛（150g）／あぐ一豚（100g）  
白菜／春菊／水菜／えのき／  
豆腐／長葱／椎茸

うどん

甘味 季節の甘味

お肉追加

県産和牛（100g）2,700円／あぐ一豚（100g）1,650円

## お子様御膳 1,400円

海老フライ／フライドポテト／ハンバーグ／  
茶碗蒸し／俵御飯／汁物

※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。

# 和食・鉄板焼 登輝

ディナー 鉄板焼コース

開催期間：2023年3月3日～31日（金曜・土曜）

あぐ一豚と春の息吹 10,000円

アミューズ

桜鯛の寿司

県産和牛の炙り 焼き葱と共に

前 菜

ハマグリとホタルイカの酒蒸し

鍋

あぐ一豚と旬野菜の鍋

魚 介

桜鱈の鉄板焼き サラダ仕立て

メイン

あぐ一豚の鉄板焼き

〆

鮮魚と桜エビの釜飯炊き

デザート

焼き桜餅とモナカ

※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。