夏のヨーロッパとスイーツフェア

～暑い夏をお洒落に乗り切ろう～

◎期　間／2025 年 7 月 1 日～2025 年 8 月 31 日　※7/19 より大人料金改定あり
◎営業日／毎週火曜日～日曜日（定休日：月曜日 ※7/21・8/11 特別営業日）
◎時　間／11:30～15:00　ラストオーダー14:00

原材料費の高騰を受け 2025 年 7 月 19 日より一部メニュー価格の改定をさせていただきます。

◎料　金／7/18 まで　大人平日（火～金）3,300 円 ・週末（土日祝）3,500 円
7/19 より　大人平日（火～金）3,400 円 ・週末（土日祝）3,600 円
子供（6 歳～12 歳）1,000 円　幼児（4 歳・5 歳）500 円（3 歳以下無料）

アヴァンセは毎日スペシャルデー

火曜「カニの日」　大人気のカニのセイロ蒸しが期間限定で復活！
水曜「スイーツデー」　スイーツコーナが拡大！自分へのご褒美デー♪
木曜「パンの日」　嬉しいパンのお土産付！
金曜「エビフライデー」　大人気！有頭海老の海老フライデー！
土・日曜・祝日「ファミリーデー」　キッズコーナー登場！週末をファミリーでお楽しみください！

シェフコーナー　牛フィレ肉のカットステーキ・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　爽やかな香りと美味しさ『桃とトマトのカッペリーニ』（火・金～日限定）
あぐー豚を使ったこだわりの『自家製パテドカンパーニュ』（火・金～日限定）
沖縄とフランスの合わせ技『アーサのキッシュ』
ワインにぴったりな一品『スモークサーモンと冷たいラタトゥユ』
暑い夏にぴったり・アヴァンセ人気の『ゴーヤとパパイヤのスムージー』
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～

温製料理

スペインからご紹介・パンと野菜のソテー『ミガス』
シェフ特製・本日のおすすめパスタ
南仏×南国『首里味噌仕立てのブイヤベース』(金～日限定)
ヨーロッパと沖縄のコラボ『てびちのシュークルート』
自家製竹炭フォカッチャ生地の『ピザ・カプリチョーザ』
野菜の旨味をシンプルに頂きます！『夏野菜のオーブン焼き』(金～日限定)
アヴァンセ特製『魚介のミックスパエリア』
糀の力で旨味倍増『若鶏の塩麹焼・リヨネーズポテト添え』
アンチョビ香るスウェーデン風マッシュポテト・『ヤンソンス・フレステルセ』
イタリア式魚介のミックスフライ『フリット・ミスト』
県産和牛のビーフカレー

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 （土・日・祝のみ）

ポテトフライ／魚フライ／チキンナゲット/から揚げ　など

その他メニュー

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（土・日・祝のみ）

※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。