

アヴァンセランチビュッフェ

『チーズ好きにはたまらない・世界の様々なチーズ料理と県産茸フェア』

◎期 間／2025/11/1～12/23・12/26～12/31 ・2026/1/8～1/12

(☆クリスマスランチ開催期間：12/24・12/25 及び正月ランチ開催期間：1/1～1/4 を除く)

◎営業日／毎週火曜日～日曜日 (定休日：月曜日) ※特別営業日 1/12

(1/6・1/7 は法令停電点検のため全館休館となります 1/8 ランチ 12:00OPEN 予定)

◎時 間／11:30～15:00 ラストオーダー14:00

◎料 金 (1/8 以降大人 (13 歳以上) 料金改定あり)

大人平日 (火～金) 3,400 円 ・1/8～3,500 円

大人週末 (土日祝) 3,600 円 ・1/10～4,000 円

子供 (6 歳～12 歳) 1,500 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「パンの日」

パン好き必見！！ パンコーナー拡大！

・水曜「スイーツデー」

スイーツコーナーが拡大！自分へのご褒美デー♪

・木曜「レディースデー」

女性の方は大人料金から 10%OFF！ (+LINE お友だち割も併用可！)

・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・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

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

バーニャフレイダ・アヴァンセ風

鶏胸肉の低温調理・県産マッシュルームのソース

県産茸と生ハム・ブルーチーズのサラダ仕立て

自家製リコッタチーズのカプレーゼ

県産茸とかつおのカルパッチョ

県産茸とパルメザンチーズのキッシュ

温製料理

県産茸のカチョエペペ
県産茸と魚介のリゾット
県産茸と野菜のパングラタン『アクア・コッタ』
アリゴ〜じゃがいもとチーズの出会い〜
県産エノキ茸と若鶏のチーズタッカルビ
自家製フォカッチャピザ
県産茸のフラン・和風ソース
県産茸と旬野菜の天ぷら
県産茸と旬野菜・県産豚肉のしゃぶしゃぶ
ホテル特製県産茸のビーフカレー
てびちと旬野菜のポトフ

スープ

季節のスープ各種
心も身体も温まる・あさりたっぷりクラムチャウダー
中身汁〜沖縄が世界に誇るローカルスープ〜 等

キッズフードコーナー（土・日・祝のみ）

皮付きポテト・チキンナゲット・白身魚フライ など

その他メニュー

パティシエ特製デザート各種
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）

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。