

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・アイスティー
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。