

アヴァンセ正月ランチビュッフェ

『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』
正月限定おせちメニューと金粉入り泡盛・日本酒の振る舞い酒をご用意！！

◎開催日時／2026 年 1 月 1 日～1 月 4 日

2026 年 1 月 1 日のみ→12:00～15:00（ラストオーダー14:00）

2026 年 1 月 2 日～1 月 4 日→11:30～15:00（ラストオーダー14:00）

◎料 金 大人 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）

（※1/1 は木曜レディース Day 割引対象外となります）

【正月限定おせちメニュー】

- ・一口昆布巻き ・だて巻き ・筍土佐煮 ・海老の旨煮
- ・紅白なます ・紅白かまぼこ ・黒豆 ・三食もち

（上記より日替わりで 5 種類程度提供）

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

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

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。