

母の日スペシャルランチビュッフェ

開催期間：2026年5月9日(土)・10日(日)

『ハーブ&スパイスフェア』

～アジア料理を中心にハーブ&スパイスであなたを虜に～

🌸 5/10 (日) 限定：母の日にホテルダイレクト予約*でご来店のお母さんに
仲宗根糀家さんの糀を利用した「ホテル自家製糀プレート(予約順・数量限定)」をプレゼント!

※ダイレクト予約：公式HP オンライン予約・LINE お友だち予約・電話受付

◎料金 大人 4,500 円 / 子供 1,500 円 / 幼児 (4 歳・5 歳) 500 円 / 3 歳以下無料

※大人：13 歳以上 ※子供：6～12 歳 ※幼児：4～5 歳

・ 5/9 (土) 11:30～15:00 (ラストオーダー14:00)

・ 5/10 (日) 二部制(90分完全入替制)※

① 11:30～13:00 (90分)

② 13:30～15:00 (90分)

※5/10 (日) は二部制 (各 90 分) 完全入れ替え制のため到着が遅れた場合、
利用時間が 90 分より短くなりますので予めご了承ください。

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

インドネシアの人気者『ガドガドサラダ』

タイの伝統的春雨サラダ『ヤムウンセン』

南アジアのおやつ『パニプリ』

タコライス・トルティーヤセット

豚バラ肉の冷製・雲白肉仕立て

鶏胸肉の糀漬け・よだれ鶏風

温製料理

シェフ特製パスタ
アヴァンセオリジナル『麻辣湯』
痺れる辛さ『辣子鶏』
タイ王国からご紹介『トムヤムクン』
ピザ・カプリチョーザ
白身魚のレモン&スパイスグリル
スパイシーなタイ風焼き鳥『ガイヤーン』
豆とスパイスの旨味がたまらない『黒糖イエローカレー』
韓国からアニョハセヨ『旨辛トッポギ』
インドネシアの定番焼飯『ナシゴレン』
メニューからなくなると常連さんに怒られる『てびちと旬野菜のポトフ』
ノホテル特製『ごろごろお肉のビーフカレー』

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

皮付きポテト・チキンナゲット・ミックスフライ など

その他メニュー

パティシエ特製デザート各種（デザートアイランドボリューム UP!）
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。