

お父さんいつもありがとう！
【6/20 限定】父の日スペシャルディナービュッフェ

◎期 間／2026年6月20日（土）

◎時 間／18:00～21:30 ラストオーダー20:30

◎料 金／大人 5,500 円

子供（6歳～12歳）2,500円 幼児（4歳・5歳）1,200円（3歳以下無料）



特別メニュー

蟹のセイロ蒸し

シェフコーナー

赤身の王様『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

ツナとアーサのキッシュ／魚介と柑橘のサラダ仕立て

ツナと柑橘のカッペリーニ／スティックサラダ・ツナケッパーソース

新感覚『レバニラカナッペ』／鮪とアボカドのライスサラダ『アヒ・ポキ』

温製料理

マグロとゆし豆腐の麻辣鍋／ツナマヨの和風照り焼きピザ

マグロと旬野菜の天ぷら／首里味噌仕立てのブイヤベース

ツナと島野菜のペペロンチーノ／煉獄のレッドホットチリカレー

ツナとコンビーフのトルティージャ

若鶏のニンニクたっぷり香草パン粉焼き『プーレ・アラ・ディアブル』

具だくさんのミックスパエリア／暑さに負けるな！旨辛豚キムチ炒め

マグロと小エビのフラン～柚子香るふるふわ茶碗蒸し～

ホテル特製・県産和牛のビーフカレー

スープ

季節のスープ各種

スタミナたっぷりスペイン風ニンニクスープ『ソパ・デ・アホ』

特製パン

※下記メニューより抜粋して提供

ミルク／チーズマフィン／レギューム／あんバター／オリーブチャバタ

チェリーデニッシュ／ベーグル（チーズ・抹茶と黒胡麻）

メロンパン／クロワッサン／メープルバニラ／明太子フランス

クロワッサンブレッド／紅芋／レーズン／バゲット

特製スイーツ

※下記メニューより抜粋して提供

メープルキャラメルロール／シフォンシトロン／ザッハトルテ

タイムの香るパイナップル／オレンジパウンド／スコーン／3種のチーズスフレ

ショコラクランチ／ナッツのタルト／パンナコッタ／シークワサージュレ

季節のフルーツ／アイス&シャーベット各種

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・ミックスフライ など

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

スプレッソ／カフェオレ／カプチーノ

紅茶（ダーズリン・セイロン・アールグレイ・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。