

父の日ランチビュッフェ

～世界のハーブ&スパイス料理が大集合～

◎期 間／2025 年 6 月 14 日・2025 年 6 月 15 日（2 日間）

◎時 間／11:30～15:00 ラストオーダー14:00（時間制なし）

◎料 金／大人 3,500 円 子供（6 歳～12 歳）1,400 円

幼児（4 歳・5 歳）500 円（3 歳以下無料）

☆6/15（日）父の日当日ご利用のお父様へビール1本プレゼント♪（ホテルダイレクト予約限定）

シェフコーナー

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

とうもろこしの冷製スープ・黒胡椒のアクセント

かつおの冷製・香味ドレッシング

じーまみ豆腐のカプレーゼ風

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

ごろごろ野菜の酢豚～仲宗根糀の力を借りて～

夏にぴったり旨辛『辣子鶏』

旨味と酸味がたまらない『トムヤムクン』

竹炭を使った自家製フォカッチャピザ

白身魚のレモン&スパイスグリル

甘酸っぱさがクセになる『ガイヤーン』

痺れる辛さがたまらない・四川風麻婆豆腐

シェフ特製日替わりパスタ

夏野菜のグリーンカレー～仲宗根麴の力を借りて～

シェフ特製・スパイシーチキンカレー

県産和牛のビーフカレー

スープ

季節のスープ各種

酸味と辛みがたまらない『酸辣湯麺』

夏野菜たっぷりミネストローネ

旬野菜たっぷり皿うどん など

キッズフードコーナー

タコ焼き／ポテトフライ／ミニハンバーグ／ミニドッグ など

その他メニュー

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

※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。