

Buffet & Grill QWACHI DINNER

あったかグルメの贅沢ウインターマーケット

2024/12/1-2024/12/25

【スタンダードブッフェ】

大人1名 ¥6,500 小人(7~12歳) ¥3,250 幼児(3~6歳) ¥1,600 2歳以下無料




【蟹・海老食べ放題追加】

大人1名 ¥2,000→¥1,500 小人(7~12歳) ¥1,000→¥750 幼児(3~6歳) 無料 2歳以下無料


■サラダステーション

島のくすいむんサラダバー ~”やんばる食材”へのこだわり~
オリジナルドレッシング4種

■前菜

フェスティブビートルートサラダ&スモークサーモン /  野菜のフラン
 島野菜のナムル /  生湯葉の甘醤油ソース


■グリル

和牛のローストビーフ
日替わりグリルBBQ(豚軟骨 or イカ or ソーセージ) /  季節のローストベジタブル
県産ポークトマホーク ~フォンドボーと粒マスタードを添えて~

■洋食温菜

シュリンプマック&チーズ(12月23日~25日 オマール海老バージョン)
オルトォと茸リゾットトリュフ風味 グラフォアのソテー添え
メンチカツ / さんまのペペロンチーノ / 鮮魚のロースト / ローストチキン

■中華温菜

海老のマヨネーズソース~マンゴーチャツネのアクセント~ /  空豆と島豆腐の麻婆豆腐
海鮮八宝菜 / 日替わり飲茶3種

■スープ/麺/ご飯/カレー

チェダーシーフードチャウダー /  ひよこ豆のビーガンカレー ナン添え / 沖縄そば / 白米

■オリエンタルホテルズ&リゾート オリジナルメニュー

神戸ハイカレー

■ブレッド&ホテル特製ジャム

ブレッド4種 / オリジナルジャム4種 / ホワイトチーズオイル漬け / マーブルチーズ
テット・ド・モワンヌ / パルミジャーノ / ドライフルーツ2種 / オリーブ / ピクルス

■スイーツ&フルーツ

しばりたてストロベリーモンブラン / ブルーシールアイスクリーム/ショートケーキ / スフレチーズケーキ
イチゴムース / ガトーショコラ / りんごパイ / ノエル / オレンジゼリー / シークワーサーゼリー
苺カップケーキ / 塩キャラメルカップケーキ / プチサンド / マドレーヌ / カヌレ

※  こちらのマークの食事はビーガン対応しております。