

# Buffet & Grill QWACHI DINNER

## 春爛漫！旬のいちごフェア

2025/2/3- 2025/4/6

### 【通常料金】

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



### 【宿泊者料金】

大人1名 ¥7,000 小人(7~12歳) ¥3,500 幼児(3~6歳) 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 /  野菜のナムル  
いちごのカプレーゼ /  生湯葉の甘醤油ソース


### ■グリル

牛肉のステーキ ~フォンドボーソース 和風ソース レフォール 山葵 ~ / 大宜味村産スギのやんばるスパイスグリル  
イカ(テリヤキソース) / ソーセージ(プレーン 島らっきょ 島唐辛子) / 海鮮串  
 季節のローストベジタブル / 県産トマホーク フォンドヴォーと粒マスタード


### ■洋食温菜

サーモンのベニエ 苺添え / マグレ鴨のエキゾチックスパイスロースト 苺ソース  
明太子スパゲッティ / シーフードグラタン

### ■中華温菜

 空豆と島豆腐の麻婆豆腐 / 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~  
やんばる野菜の八宝菜 / 日替わり飲茶3種

### ■スープ/麺/ご飯/カレー

コーンスープ / ブイヤベース /  ひよこ豆のビーガンカレー ナン添え / 沖縄そば / 白米 / 漬物2種

### ■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

ストロベリーモンブラン / ブルーシールアイスクリーム / あまおうとフロマージュブランのパンナコッタ  
いちごのティラミス / いちごとミックスベリーのタルト / チョコレートファウンテン / ドーナッツ  
本日のケーキ2種 / 本日のグラススイーツ3種 / フルーツ

※  こちらのマークの食事はビーガン対応しております。