

Buffet & Grill QWACHI DINNER

春爛漫!旬のいちごフェア

【通常料金】 2025/2/3-2025/4/6

大人 1 名 ¥7,500 小人 $(7 \sim 12 \, \text{歳})$ ¥3,750 幼児 $(3 \sim 6 \, \text{歳})$ ¥ 1,750 $2 \, \text{歳以下無料}$

【宿泊者料金】

大人 1 名 ¥7,000 小人 $(7 \sim 12 \, \text{歳})$ ¥3,500 幼児 $(3 \sim 6 \, \text{歳})$ 無料

【蟹食べ放題追加】

大人 1 名 ¥2,000 小人 $(7 \sim 12 \, \text{歳})$ ¥1,000 幼児 $(3 \sim 6 \, \text{歳})$ 無料 $2 \, \text{歳以下無料}$

■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/県産トマホーク フォンドヴォーと粒マスタード 季節のローストベジタブル ~ 大蒜味噌/葱ソース / アボガドディップ~

■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 / グラフォアのソテー 明太子スパゲッティー / さんまのペペロンチーノ / 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

チェダーシーフードチャウダー / 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 3 種(よもぎ麺、もずく麺、平麺) / 白米 / 漬物 2 種

■オリエンタルホテルズ&リゾーツ 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

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 あまおうとギリシャヨーグルトのスムージ / 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。