

Buffet & Grill QWACHI DINNER

初夏を先どり！イタリアン&メロンの楽園フェア

2025/4/7-2025/6/27

【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

【蟹食べ放題追加】

大人1名 ¥2,000 小人（7～12歳）¥1,000 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

生ハムメロン /  野菜のナムル / トマトのカプレーゼ /  県産キノコのアーリオオーリオ

■グリル

牛肉のステーキ ～トリュフソース 和風ソース レフォール 山葵～

イカ（ガーリックソース）/ ソーセージ（ブレン / 島にんにく / ヨモギ）/ ビザ

有頭海老のやんばるスパイスグリル / ボルケッタ ～サルサヴェルデソース～

 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

魚介のフレグーラ / アグネロ・アラ・トスカーナ ～ラム肉のハーブマリネ焼き～

チキンのトマトグラタン / やんばる野菜のスパイシー焼麺

■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～ / 日替わり飲茶3種

■スープ / 麺 / ご飯 / カレー

中華風コーンスープ /  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 / ブレン）

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・モワンス / 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

ティラミスモンブラン / ブルーシールアイスクリーム / ココナッツとメロンのパンナコッタ / レモンゼリー / 抹茶のロールケーキ

メロンショートケーキ / メロンパンのマリトッツォ / メロンラテ / メロンパフェ / ドーナッツ / マンダリンオレンジムース

マカロン / 日向夏のレアチーズケーキ / バスクチーズケーキ / 笹大福 / わらび餅 / 日向夏の水まんじゅう

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。