ディナーブッフェメニュー
Dinner Buffet Menu

2026.3.15～

料　理　名 Ｍｅｎｕ	卵 Egg	乳 Milk	小麦 wheat	えび Shrimp	かに Crab	そば Soba	落花生 Peanuts	牛肉 Beef	豚肉 Pork	鶏肉 Chicken	大豆 Soybean	ゴマ Sesame	カシューナッツ Cashew nuts	アーモンド Almond	ヘーゼルナッツ Hazelnut	クルミ Waluut	貝類 Shellfish	いか Squid	いくら Salmon Roe	さけ Salmon	さば Mackerel	もも Peach	バナナ Banana	オレンジ Orange	キウイ Kiwi	りんご Apple	山芋 Yam	ゼラチン Gelatine	アルコール Alcohol
柑香　豚しゃぶ Pork Shabu Shabu			●						●			●																	
漁師の隠し味　台湾風まぜソバ Noodles with Meat and miso paste	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●																	
ローストポーク Roast Pork			●						●		●																		●
グルクンの南蛮漬け Pickled gurukun-fish	●	●	●								●																		
島もずく酢 Vinegared Island Mozuku Seaweed			●								●																		
ゴーヤ白和え Bitter Melon in White Sauce		●	●								●	●																	
蒸し鶏とクラゲ Steamed chicken and jellyfish			●							●	●	●																	
春雨サラダ Vermicelli Salad			●						●		●	●																	
本日、和食の一品 Today's Japanese dish	●	●	●							●	●	●					●	●	●							●			
揚げ豆腐　ガーリック風味 Fried Tofu with Garlic	●	●	●	●						●	●																		
海鮮ちらし寿司 Seafood Chirashi Sushi			●	●							●	●					●	●	●	●	●								
本日のチャンプル Today's Champuru	●	●	●						●		●	●																	●
石垣島産和牛もつ島味噌煮込み Ishigaki Island Wagyu Beef Stewed with Island Miso			●					●		●	●																		
鴨だし香る、軟骨つくねのすき焼き Sukiyaki with Chicken Cartilage Meatballs	●	●	●					●	●	●	●	●														●			
若鶏の月桃香り焼き Baked Young Chicken with Alpinia zerumbet baked			●							●	●															●			
若鶏の黒醤仕立て石垣島の香り揚げ Deep-fried Chicken in Soy Sauce Ishigaki Island aroma	●	●	●							●	●	●														●			
豚バラ肉の柔らか煮、泡盛仕立て(ラフテー) Tender Braised Pork Belly with Awamori (Rafty)			●						●		●																		●
軟骨ソーキのBBQソース Grilled Soki Bone with BBQ sauce			●						●	●	●	●											●			●			
海老と揚げ豆腐のチリソース Shrimp and deep-fried tofu with chili sauce		●	●	●					●	●	●	●																	
沖縄風天ぷら　ウスターソース Okinawan Tempura with Worcestershire Sauce			●								●							●								●			
琥珀肉まん Meat Buns	●	●	●						●	●	●	●																	
極みの柔らか焼売 Steamed Dumpling	●		●						●	●	●	●																	
沖縄そば Okinawan-style noodle soup		●	●						●	●	●																		
白飯 Rice																													
沖縄風炊き込み御飯（じゅーしー） Okinawa-style cooked rice (jushi)			●						●		●																		
香物 Pickles			●								●																		
サラダリーフ Salad leaf																													
豆苗 Bean Sprouts																													
ミニトマト Cherry tomatoes																													
きゅうり Cucumber																													
フライドオニオン Fried Onion			●								●																		
豆 Beans		●									●		●	●		●													
クルトン Croutons	●	●	●								●																		
ベーコンチップ Bacon Chips									●		●																		
枝豆 Edamame											●																		
シャキシャキ筍サラダ　ねぎ塩 Crunchy Bamboo Shoot Salad with Spring Onion and Salt											●	●																	
山くらげとメンマのコリコリ和え Stem lettuce and pickled bamboo shoots			●								●	●																	
極上ポテサラ Potato Salad	●	●	●	●						●	●															●			
トルティーヤチップス Tortilla chips											●																		

サルサソース Salsa Sauce																													
あぼが°C　&　かりんこ Avocado & pickled radish	●	●	●								●	●															●		
カプレーゼ Caprese	●	●	●						●		●																	●	
生ハムポテト Prosciutto Potatoes	●	●	●	●				●	●	●	●																		
テリーヌ Terrine	●	●	●					●	●	●	●																●		●
カルパス Kalpas	●	●	●					●	●	●	●																		
パストラミ Pastrami	●	●						●	●	●	●																		
フロマージュカナッペ Cheese	●	●	●								●																		
美味しいパン Bread	●	●	●								●	●	●	●		●													
荷川取の揚げソバ Fried Noodles			●								●																		
海老せんべい Shrimp crackers			●	●							●																		
ブロッコリー×マハラジャ仕立て Broccoli Maharaja Style	●	●	●					●	●	●	●	●																	
とろとろ茄子と、ガーリックトマト Silky-Smooth Eggplant and Garlic Tomatoes	●	●	●	●					●		●																		
和風プロテインスティック　～梅風味～ Japanese-Style Protein Bar ~Plum Flavor~	●	●	●							●	●	●																	
紫蘇香るチキンのモダンアレンジ Modern Twist on Shiso-Scented Chicken	●	●	●							●	●	●																	
ガーリック香るスパイスポテト Garlic-Scented Spiced Potatoes			●								●	●																	
エスニックローディットポテト Ethnic Loaded Potato		●	●	●	●						●	●																	
島人（しまんちゅ）ピッツァ Pizza baked by islanders	●	●	●	●				●	●	●	●						●	●		●	●								
チーズクラシックグラタン Classic Cheese Gratin	●	●	●	●				●	●	●	●	●																	
韓流香味焼飯 Korean style fried rice	●	●	●	●				●	●	●	●	●					●	●											
イカ墨の漆黒チャーハン Squid Ink Fried Rice	●	●	●	●				●	●	●	●	●					●	●											
石垣島マーラー麻婆豆腐 Spicy Tofu with Minced Meat	●	●	●					●	●	●	●	●					●												
竜田揚げと蓮根、黒酢ごちそう炒め Tatsuta-age and Lotus Root Stir-Fried with Black Vinegar	●	●	●							●	●																		
油淋だれ香る、Chinese ダンプリング Manti with Chimichurri Sauce	●	●	●					●	●	●	●	●															●		●	
香辣（シャンラー）水餃子 Manti with Chimichurri Sauce	●	●	●						●	●	●	●					●												●	
巴貝（ともえがい）の雅煮 Braised Bai Shellfish			●								●						●												
オリエンタルスパイスフィッシュ Deep Fried Spiced Fish	●	●	●								●	●								●									
森の香りのアヒージョ Ajillo				●				●	●	●	●						●	●											
御福かぼちゃ Pumpkin Balls		●	●								●						●	●											
金胡麻団子 Sesame Ball (Chi Ma Khao)			●							●	●	●	●																●
マサラカリー Masala Curry	●	●	●	●				●	●	●	●												●				●		●
海老フライ Fried Shrimp	●	●	●	●							●	●																	
やわら香　唐揚げ Fried Chicken	●	●	●	●						●	●	●																	
アーサー　タコ焼き Octopus balls	●	●	●	●	●						●																		
オニオンリング Onion rings	●	●	●					●	●	●	●																●		
3種のフルーツ 3 kinds of Fruits																							●						
デザート　5種類 5 kinds of Dessert	●	●	●						●		●		●	●		●							●	●		●		●	●
チョコレートファウンテン Chocolate Fountain		●									●																		
ブルーシールアイス　3種 Blue Seal Ice Cream 3 kinds	●	●	●					●	●		●																		
ソフトクリーム Soft ice cream		●																											

※赤⇒黄⇒青で日替りローテーションです。
※当日の仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます。
※変更になった食材については当日表記をさせて頂きます。

※Red⇒Yellow⇒Blue rotate daily
※The menu may change depending on the availability of ingredients on the day.
※Any changes to ingredients will be indicated on the day.