ディナーブッフェメニュー
Dinner Buffet Menu

料　理　名	卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	牛肉	豚肉	鶏肉	大豆	ゴマ	カシューナッツ	アーモンド	ヘーゼルナッツ	クルミ	貝類	いか	いくら	さけ	さば	もも	バナナ	オレンジ	キウイ	りんご	山芋	ゼラチン	アルコール
Ｍｅｎｕ	Egg	Milk	wheat	Shrimp	Crab	Soba	Peanuts	Beef	Pork	Chicken	Soybean	Sesame	Cashew nuts	Almond	Hazelnut	Waluut	Shellfish	Squid	Salmon Roe	Salmon	Mackerel	Peach	Banana	Orange	Kiwi	Apple	Yam	Gelatine	Alcohol
特選豚しゃぶしゃぶ Pork Shabu Shabu									●																				
ジャージャー麺（肉味噌餡かけソバ） Noodles with Meat and miso paste	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●																	
ローストポーク（チャーシュー仕立て） Roast Pork			●						●		●																		●
特選牛の炙り寿司 Grilled Beef Sushi																													
シィークワーサーぽん酢 Vinegared Sea Kiwi Ponzu			●								●																		
グルクンの南蛮漬け Pickled gurukun-fish	●	●	●								●																		
島もずく酢 Vinegared Island Mozuku Seaweed			●								●																		
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			●					●		●	●																		
若鶏の月桃香り焼き Baked Young Chicken with Alpinia			●								●															●			
翼の付け根と、石垣島の香り揚げ Deep-fried wing root with Ishigaki Island	●	●	●							●	●	●														●			
豚バラ肉の柔らか煮、泡盛仕立て(ラフテー)			●								●																		●
軟骨ソーキの島胡椒炙り焼き Grilled Soki Bone Sauce with Seared			●						●	●	●	●																	
海老と揚げ豆腐のチリソース Shrimp and deep-fried tofu with chili		●	●	●					●	●	●	●																	
沖縄風イカの天ぷら　ウスターソース Okinawan Tempura of Squid with			●								●							●								●			
小肉包 Small Steamed Meat Buns	●	●	●						●	●	●	●																	
ふっくら仕上げの柔らか焼売 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											●	●																	
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																													
デュカとフムス Duca and Hummus	●	●	●								●	●	●	●	●	●													
カプレーゼ Caprese	●	●	●						●		●																	●	
生ハムポテト Prosciutto Potatoes	●	●	●	●				●	●	●	●																		
パテ・ド・カンパーニュ Pate de Campagne	●	●	●					●	●	●	●															●			●
カルパス Kalpas	●	●	●					●	●	●	●																		
パストラミ Pastrami	●	●						●	●	●	●																		
チーズ Cheese		●									●																		
美味しいパン Bread	●	●	●								●	●	●	●		●													
荷川取の揚げ Fried Noodles			●								●																		
海老せんべい Shrimp crackers			●	●							●																		
アンチョビ　ブロッコリー Anchovy broccoli			●	●					●		●																		
雲仙ハム　スパイスマヨネーズ Ham with Spiced Mayonnaise	●								●		●	●																	
とろとろ茄子の肉のせ　明太子ソース Mellow Eggplant with Meat and Spicy	●	●	●					●	●	●	●	●																	
ケイジャンポテト Cajun potato wedges			●								●	●																	
ポンムゴーフレット Potato Waffles											●																		
島人が焼いたピザ Pizza baked by islanders	●	●	●	●				●	●	●	●						●	●		●	●								
ダブルチーズグラタン Double Cheese Gratin	●	●	●	●				●	●	●	●	●																	
韓国風　焼飯仕立て Korean style fried rice	●	●	●	●				●	●	●	●	●					●	●											
烏賊墨チャーハン Squid Ink Fried Rice	●	●	●	●				●	●	●	●	●					●	●											
石垣島マーラー麻婆豆腐 Spicy Tofu with Minced Meat	●	●	●					●	●	●	●	●					●												
麻婆饅頭 Spicy Tofu Bun	●	●	●					●	●	●	●	●					●												
マントゥ　チミチュリソース Manti with Chimichurri Sauce	●	●	●						●	●	●	●					●											●	
バイ貝の煮つけ Braised Bai Shellfish			●								●						●												
巻き貝のペペロンチーノ Mussel Peperoncino			●								●						●												
24スパイスフィッシュ揚げ Deep Fried Spiced Fish	●	●	●								●	●								●									
アヒージョ Ajillo				●				●	●	●	●						●	●											
南瓜玉（ナンキンチュウ） Pumpkin Balls		●	●								●						●	●											
芝麻球（チーマーカオ） Sesame Ball (Chi Ma Khao)			●							●	●	●	●																●
欧風島カレー Island Curry	●	●	●	●				●	●	●	●													●			●		●
海老フライ Fried Shrimp	●	●	●	●							●	●																	
鶏の唐揚げ 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⇒緑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⇒Green 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.