

# Buffet & Grill QWACHI DINNER

フラワーフェスティバル ～薬膳×Beniの彩りビュッフェ

2022/3/1 - 2022/5/31

美容（キレイ）と活力（健康）が食のテーマ。  
“花”と“薬膳”を掛け合わせ、目にも楽しいビュッフェをご用意いたしました。中華薬膳に精通した、栄養薬膳師の島袋料理長ならではの料理たちをお楽しみいただけます。株式会社GRANDIRが手掛けるハイビスカスエキス“Beni”を、QWACHI料理のアクセントとして取り入れ、薬膳×Beniで織りなすコラボレーションを演出。

## スタンダードブッフェ

大人1名 ¥4,500 小人（7～12歳） ¥2,100 幼児（3～6歳） ¥1,050 2歳以下無料

## プレミアムブッフェ（スタンダードブッフェ + 県産和牛と島豚の逸品）

大人1名 ¥6,500 小人（7～12歳） ¥3,150 幼児（3～6歳） ¥1,050 2歳以下無料

## ■プレミアムブッフェ

県産和牛の中華ステーキ、県産島豚のコールドポーク、トリュフソース、A1ソース、ジャリアピンソース

## ■サラダステーション

島のくすいむんサラダバー

オリジナルドレッシング

## ■Beniコラボステーション

豚ロースの焼き物 ～センダン花のはちみつソース

県産魚のエスカベッシュ

海鮮カルパッチョ ～ハイビスカスエキスと粒マスタード

ミミガーのピーナッツ味噌和え

美ら島もずく ～ハイビスカスとシークワサーのビネガー仕立て

キャロットラペ ～パンジーソルト島胡椒

酢鶏 ～BeniとQWACHIのフュージョンスタイル

名産野菜のチャンプルー ～フラワーソルトで

県産魚のフラワーソルトマリネ ～センダン花のはちみつとナッツのソース

## ■温菜

美ら海マグロカツ 焼き小籠包

牛肉と名産九条葱の香味炒め

本日の蒸し点心

県産野菜とムキエビのコンフィ

豚ひき肉とポテトのオープン焼き

島野菜の五目餡

バスク風鶏肉のトマト煮込み

五目炒飯

ホテル特製オリジナルカレー

白米

ふわふわ玉子スープ

## ■チーズ・ブレッド

## ■ブルーシールアイスクリーム

## ■フルーツ

## ■スイーツ

チョコレートファウンテン

セルフカスタムパフェ

ケーキ

グラスデザート

オリエンタルホテル 沖縄リゾート&スパ

〒905-0026 沖縄県名護市喜瀬 1490-1

TEL: 0980-51-1000 (代表)

# Buffet & Grill QWACHI DINNER

Flower Festival ~

2022/3/1 – 2022/5/31

The concept for the buffet is Delectable and Nutritious Food. We have prepared a buffet that is appealing to the eyes by adding beauty to nutrition. Chef Shimabukuro, a nutritionist trained in Chinese medicinal cooking, has created unique dishes for our enjoyment. The hibiscus extract "Beni" is produced by GRANDIR Co., Ltd. and is incorporated as an accent in QWACHI cuisine to create this blend of nutrition and beauty.

## Standard Buffet

Adults ¥4,500 Children (7~12 years) ¥3,150 Children (3~6 years) ¥1,050 2 years old and under free

## Premium Buffet (Include all you can eat Special Menu)

Adults ¥6,500 Children (7~12 years) ¥3,150 Children (3~6 years) ¥1,050 2 years old and under free

### ■Premium Buffet

Local Beef Chinese Steak、 Roast Local Pork、 Truffle Sauce、 A1 Sauce、 Onion & Wine Sauce

### ■Salad

Local Vegetable Salad

Original Dressing

### ■Cold Dishes

Island Mozuku Seaweed with Hibiscus Flavor & Okinawan Citrus Vinegar

Grilled Pork Loin with Herbs & Honey Sauce

Seafood Carpaccio with Hibiscus Flavor & Mustard Seed

Marinated Deep-fried Local Fish

Grated Carrot Salad with Pansy Flower Salt & Island Black Pepper

Marinated Pig Ear with Peanut Miso

Sweet and Sour Chicken ~Beni & QWACHI Style

Champurū(Stir-Fry) with Flower Salt

Flower Salt Marinated Island Fish with Herbs, Nuts, & Honey Sauce

### ■Grill Station

Grilled Local Chicken Marinated with Herbs

Grilled Shrimp

French Fried Potatoes & Sausage

### ■Hot Dishes

Local Tuna Cutlet

Soup Dumplings

Steamed Dim Sum

Stir-Fried Beef with Local Green Onions

Island Vegetables & Shrimp Confit

Basque Style Stewed Chicken & Tomato

Island Vegetables with Starchy Sauce

Fried Rice

Egg Drop Soup

Okinawan Noodles

Hotel Made Original Curry

Steamed Rice

### ■Cheese/ Bread

### ■Ice Cream

### ■Fruit

### ■Dessert

Chocolate Fountain      Self-Custom Parfait

Cake                              Glass Dessert