

Buffet & Grill QWACHI DINNER

実りの秋を味わうスパイスビュッフェ

2022/9/1 - 2022/11/30

スタンダードbuffet

大人1名 ¥5,000 小人(7~12歳) ¥2,600 幼児(3~6歳) ¥1,550 2歳以下無料

プレミアムbuffet (スタンダードbuffet+ローストビーフのカットサービス)

大人1名 ¥6,500 小人(7~12歳) ¥3,150 幼児(3~6歳) ¥1,550 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

オリジナルドレッシング

■シェフズステーション ~シェフの日替わりオリジナルスパイス料理

月 グリーンカレー

火 ケイジャンスパイスチキン

水 牛ステーキミチュリーソース

木 海老のフリッター 炙りマンゴーマヨネーズ

金 鶏のサテ風味 ポリネシアンソース

土 握り寿司 スパイシー醤油 (マグロ、サーモン、ローストビーフ)

日 ちらし寿司 オリエンタルソース

■前菜

ごろごろポテトと紅芋 松の実のサラダ

豚ロース肉のコールドボーク 白胡麻と葱のソース

南瓜と豆乳のムース

ベーコンとパプリカのキッシュ

■グリル

ポークスベアリブ BBQ ソース

やんばるスパイス・バッファローチキンウイング

県産魚のグリルアクアパッツァ

やんばるで採れた野菜のグリル

■温菜

国産牛と島野菜のブレゼ ~伊江島産ラム酒の香り

豚ロース肉のバルサミコ黒酢ソース

海老と玉子のチリソース

本日の蒸し点心

白身魚のベルシャード 和風レモンクリームソース

ホテル特製オリジナルカレー

アゲ豚のメンチカツ

美ら海マグロカツ

沖縄そば

とろとろ豚軟骨ソーキの味噌煮込み

チャンプルー

沖縄赤鶏のふんわり玉子スープ

ホテル特製ビーフシチュー

五目炒飯

白米

■フルーツ

■スイーツ

ブルーシールアイスクリーム

チョコレートファウンテン

ケーキ

ドーナツ

セルフカスタムパフェ

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)