

Buffet & Grill QWACHI DINNER

ウィンターマーケット～ほっこりあったか、冬のごちそう物語

2025/11/1- 2026/1/30

【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

■ジャングリアオープン特別記念メニュー

ローストチキン / スモークダック / パンケーキ / やんばるくいなの卵【コconaツツムス】

■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

 かぼちゃサラダ /  イタリア産トマトの冷製ラタトゥイユ /  ひよこ豆とケールのサラダ
蝦夷鹿のテリーヌ ハーブマスタードリングのゼリー / グルマンディーズサラダ トリュフドレッシング

■グリル

 季節ローストベジタブル ～柚子マヨネーズ～ / 県産豚トマホークのロースト ～グレービーマスタードソース～
牛肉グリル トリュフ風味のマッシュポテトとセルパチコ添え / ローストチキン / ローストダック / グリルイカ / クミン醬ソース
卸し醤油 / シャリアピンソース / ガーリックオニオンソース / トリュフソース / 屋我地の塩

■洋食温菜

日替わりチャンプルー ～豆腐チャンプルー ゴーヤチャンプルー パパイヤチャンプルー～
アクアパッツァ / カニとロブスターのクリームコロッケ / 薬膳豆乳ポトフ / 焼きすき ～水菜～
デュカ香るポテトとゴルゴンゾーラチーズのグラタン / ミートボールと県産白菜のバタークリーム煮込み スパイスの香り
うちな焼きそば（ケチャップ） / 鰻のふんわり卵炒め 香味ソース

■中華温菜

甜点心 2種類 / 叉焼包 / 海老餃子

■スープ/麺/ご飯/カレー

かぼちゃのポタージュ / ひよこ豆のビーガンカレー / お子様カレー / 白飯
沖縄そば ～ ・三枚肉 ・軟骨ソーキ ・かまぼこ ・紅ショウガ ・青ねぎ ～

■オリエンタルホテルズ&リゾーツ 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+焼きたてブレッド/ 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
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

チョコレートフォンデュ ～ シュークリーム/グリッシーニ/ビスコッティ/カダイフ/マシュマロ/ポテトチップ/グラノーラ/パイナップル～
カスタムメイドチーズクリームモンブラン / グリューワインゼリー スパイスバニラクリーム
ラズベリーケーキ / スフレチーズ / ティラミス / ベイクドチーズ / いちごショート / チョコレートケーキ / フランボワーズムース
ベリーのケーキ / ピスタチオのロールケーキ / カヌレ / わらびもち / 紅芋の水まんじゅう
ピスタチオケーキのドバイチョコレート風アレンジ / ブルーシールアイスクリーム / フレッシュフルーツ

※  こちらのマークの食事はビーガン対応しております。