

Buffet & Grill QWACHI DINNER

旬のいちごと美食のフランスを旅する「ストロベリーフェア～フランスグルメ紀行～」

【通常料金】大人1名	¥7,500	小人(7~12歳)	¥3,750	幼児(3~6歳)	¥1,750	2026/1/31~2026/3/13 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	
【蟹追加料金】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

■マグロコーナー

近海マグロ【たくあん / 山葵 / 刻みのり / アボガド / 胡麻 / とろろ / 醤油】
マグロカツスライダー / 美ら海マグロカツレツ / マグロのオーブン焼き ブッタネスタソース
近海マグロの韓国味噌和え / 近海マグロの漬け / 近海マグロの酢味噌和え

■グリルステーション

沖縄ステーキ 皮付きポテト・レモン・バター添え

【島らっきょうポン酢・グレイビーソース・No1ソース・屋我地の塩・シークヮーサー塩・パイナップル塩・W1ソース・NO1ソース】

 季節の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ードソース～

■うちなー料理

日替わりチャンプルー【クーブイリチー / 人参シリシリ】 / うちなー焼きそば(ケチャップ)

変わり種麺【もずく麺 / よもぎ麺 / 沖縄そば麺】 / 出汁【そば出汁 / 中華ベース / 洋風ベース】

三枚肉・軟骨ソーキ・かまぼこ・紅ショウガ・青ねぎ・蒸し鶏・ザーサイ・鰹節・アーサ・もずく・チーズ・バジルペースト
いなり寿し【黒糖・プレーン】

■前菜

 野菜のピクルス /  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 / フランス産生ハムとイチゴのサラダ

■サラダステーション

島野菜メランジェサラダ / シーザーサラダ カラフルトマト / オリジナルドレッシング4種

■洋食温菜

フリカッセ / プランダード タブナータを添えて / キッシュロレーヌ / シュークルート / 白身魚の黄金香草焼き /
ラムとベリーの黄金ピラフ / 海の幸と島野菜のケイジャンガンボー

■中華温菜

甜点心 2種類 / 叉焼包 / 海老餃子

■スープ/ご飯/カレー

マッシュルームスープ / 神戸ハイカレー /  ひよこ豆のビーガンカレー / お子様カレー / 白飯

■ブレッド&ホテル特製ジャム

■スイーツ&フルーツ

ストロベリーバルフェ工房

ブランマンジュ / レモンジュレ / 莓ジュレ / プロフィットロール / ミニマシュマロ / ロールケーキ / ガトーショコラ / シフォン / コーン
苺バウムクーヘン / グラノーラ / 莓ホイップ / 莓コンポート / ハートマカロン / パール / ハート / スターレインボー / ラズベリーソース
マドレーヌ / ルビーチョコレートフォンデュ / マシュマロ / ミニシュー / フィンガービスケット / グリッシーニ / たんかんショコラ /
苺のロールケーキ / 苺のケーキ / 苺のミルクレープ / チョコレートケーキ / 抹茶のケーキ / 生どら焼き / 桜餅 / プリン /
フレッシュフルーツ / 和2種 / ブルーシールアイスクリーム10種

※  こちらのマークの食事はビーガン対応しております。

※仕入れ状況により食材が変更になる恐れがあります。あらかじめご了承下さい。