

# 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～」


2026/1/31～ 2026/3/13

【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ット / マグロのオープン焼き プッタネスタソース  
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  
【島らっきょうボン酢・グレイビーソース・No1ソース・屋我地の塩・シークワサー塩・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ドソース～

## ■うちなー料理

日替わりチャンプルー【クープイリチー / 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 / 苺ジュレ / 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 / 苺ホイップ / 苺コンポート / 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。あらかじめご了承ください。