

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～」

2026/3/14- 2026/5/8

【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 / 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

【鳥らっきょうボン酢・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・B1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】 / いなり寿し【黒糖・プレーン】 / シブイのソブシー

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

■前菜



野菜のピクルス / ひよこ豆とケールのサラダ / 県産きのこのキッシュ

白身魚とオレンジエスカベッシュ いちご添え / ジャンボンベルシェ

■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5種

■洋食温菜

ディアンプロバンス / サーモンピアック 特製ストロベリーコンフィチュール / ムールマリニエール / ポテトグラタン

鶏肉と蓮根の甘酢和え / 鰯の照り焼き

■中華温菜

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

ストロベリーパルフェ工房

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。