

**楽園リゾートbuffet**

**Rakuen Resort Buffet**

¥6,800

**【洋食メニュー】**

**Western Selection**

**<サラダ&オードブル>**

**Salad and Appetizer**

沖縄特産ゴーヤーと鰹節の沖縄風和え

Okinawan Bitter Melon Salad with Bonito Flakes

沖縄健康野菜血の葉 ハングマのサラダ

Okinawan Spinach Salad

沖縄近海で取れた巨大セー烏賊の前菜

Sautéed Okinawan Squid Salad

沖縄島豆腐とスモークサーモン

Okinawan Island Tofu and Smoked Salmon Salad

ブロッコリーと沖縄のくす味噌マヨネーズ和え

Broccoli with Miso Mayonnaise

サンゴの形をしたカリフラワーと茄子の

和風サラダ

Coral Shaped Cauliflower and Eggplant Salad

サラダバー

Salad Bar

**<温料理>**

**Hot Dishes**

白身魚のロースト パッションフルーツのソース

Roasted White Fish and Passion Fruits Sauce

沖縄島豆腐のピパーチ（島胡椒）風味

すこしだけスパイシー

Tofu with Mild Spiced Soy Sauce

琉球あぐ〜と野菜のソテー ヒハチ風味

Sautéed Ryukyu Agoo Pork with Vegetables

トマトのパスタ

Tomato Pasta

**<ローストビーフカッティングサービス>**

**Roast Beef Live Cutting Service**

ソース&トッピング

BBQ ソース シークワーサーポン酢

グレイビーソース 沖縄紅芋の塩

ホースラディッシュ（西洋山葵）

Sauces and Toppings

Barbecue Sauce, Hilami Lemon Ponzu, Gravy Sauce,

Beni-imo Salt and Horseradish

**<デザート>**

**Dessert**

フルーツ盛り合わせ

Assorted Fruits

コーヒー 紅茶

Coffee and Tea

**【和食】**

**Japanese Selection**

お造り盛り合せ

鮪 セーイカ 間八 海ぶどう あしらい一式

Assorted Sashimi

Tuna, Squid, Amberjack and Sea Grape

**【琉球料理】**

**Ryuku Selection**

ジューシー

Okinawan Style Seasoned Rice

クーブイリチー

Seaweed Mixed with Pork and Vegetables

ゴーヤーチャンプルー

Bitter Melon Champuru

グルクンの唐揚げ

Deep-Fried Local Fish

健康野菜ニガナー島豆腐和え

Healthy Bitter Leaf Mixed with Island Tofu

泡盛に欠かせない豆腐よう

Okinawan Style Fermented Tofu

沖縄名物ミミガーのピーナッツ和え

Pork Ears Mixed with Peanuts

沖縄そば（かまぼこ入り）

Okinawan Noodles

季節や天候の都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。予めご了承ください。

Please note the menu content may change due to the weather situation and seasonality.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a staff before ordering.

表示料金はサービス料込み 消費税別の料金となります。

All prices are inclusive of service charge consumption tax will be charged separately.

**島まつりBBQbuffet**  
**Shima Matsuri BBQ Buffet**

¥6,800

＜琉球珍味＞

RYUKYU Food Delicacies

ミミガーの和え物 ピーナッツバター和え  
Pork Ears and Cucumber Mixed Salad with Peanut Butter  
ジーマミー豆腐  
Peanut's Tofu  
スーチカー  
Okinawan Salted Pork

＜地元食材の前菜&サラダ＞

Appetizers and Salads Made with Local Ingredients

地元恩納村産もずくとオレンジのサラダ  
Seaweed from Onna-Village, Tomato and Orange Salad  
人参シリシリとツナのサラダクミン風味  
Carrot and Tuna Salad with Cumin flavor  
ゴーヤーとサラミのサラダ  
Bitter Melon and Salami Salad  
鶏肉と地元産アーサー入り海藻のサラダ  
Chicken and Seaweed Salad  
宮廷料理スーチカー（塩漬け豚）と豆のサラダ  
Okinawan Salted Pork and Beans Salad

＜沖縄名物ちゃんぷる料理＞

Okinawan Soul Food “CHANPURU”

ゴーヤーちゃんぷる  
Bitter Melon Champuru  
パパイヤイリチー  
Green Papaya Irichi

＜うちなー揚げ物&煮込み料理＞

Stew and Fried

沖縄名産紅芋天婦羅  
Beni-Imo Tenpura  
グルクンの唐揚げ  
Deep Fried Local Fish  
ソーキの煮込み  
Stewed Pork Spareribs

＜うちなー麺・飯＞

Noodles and Rice

ソーメン  
Chilled Sômin Noodles  
沖縄風塩焼きそば  
Fried Noodles  
沖縄風豚角煮入り炊き込み御飯 ジューシー  
Seasoned Rice with Pork

＜うちなーバーベキュー＞

Barbecue Station

※シェフが目の前で焼き上げます  
※Chef will Grill in Front of You  
沖縄県産のカジキ / 近海魚  
沖縄近海で取れたセー烏賊  
牛肉 沖縄県産豚肉 沖縄県産鶏肉  
Swordfish, Squid, Beef, Pork and Chicken  
ソース&トッピング  
BBQ ソース シークワーサーポン酢  
スパイスータルタルソース  
沖縄紅芋の塩 自家製ニンニク塩  
ホースラディッシュ（西洋山葵）  
Sauces and Toppings  
Barbecue Sauce, Hilami Lemon Ponzu,  
Spicy Tartare Sauce,  
Beni-Imo Salt, Garlic Salt and Horseradish

＜デザート盛り合わせ＞

Assorted Dessert

フルーツ3種  
3Kinds of Fruits  
コーヒー紅茶  
Coffee and Tea

季節や天候の都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。予めご了承ください。  
Please note the menu content may change due to the weather situation and seasonality.  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にスタッフまで必ずお申し付けください。  
For guests who have food allergies, please inform a staff before ordering.  
表示料金はサービス料込み 消費税別の料金となります。  
All prices are inclusive of service charge consumption tax will be charged separately.

万座毛 和洋中卓盛料理メニュー

Manza-Mo Sharing Plate  
Japanese, Western and Chinese

¥6,800

<洋食・前菜>

Western Dish / Appetizer

マグロのセビーチェ シークァーサーソース

ガルグイユ風

Tuna Ceviche with Hilami Lemon

<和食・造り>

Japanese Dish / Sashimi

お造り盛り合せ

鮪 セイカ 間八 海ぶどう あしらい一式

Assorted Sashimi

Tuna, Squid, Amberjack, and Sea Grape

<中華・スープ>

Chinese Dish / Soup

鶏肉と白キクラゲのとりみスープ

Chicken and White Ear Fungus Soup

<中華・お魚>

Chinese Dish / Fish

五目あんのスパイス衣揚げ

Spicy Fried Dumplings

<洋食・お肉>

Western Dish / Meat

ローストビーフ

金武町産シメジのニンニク醤油風味

和風ソース

Roasted Beef and Kin Region « Shimeji » Mushrooms  
flavored with Garlic Butter and Soy Sauce

<和食・寿司>

Japanese Dish / Sushi

寿司盛り合せ

鮪 海老 セイカ 細巻 黒糖いなり

Assorted Sushi

Tuna, Squid, Shrimp, Shushi Roll and Sushi pocket

<デザート>

Dessert

沖縄のフルーツにライチのリキュールを加え

焼き上げた香り高いデザート

Okinawan Fruits Gratin with Lychee Liqueur

コーヒー

Coffee

洋食コースメニュー

Western Course Dinner

¥6,800

<前菜>

Appetizer

沖縄県産鮪のグリルの濃厚プチリーフ

ガルグイユ仕立て

Grilled Okinawan Tuna with Herbs and Mixed Leaves  
Salad

<スープ>

Soup

恩納村産モズクのコンソメロワイヤル

Egg Custard with Seaweed Soup

<お魚>

Fish

白身魚のソテーとペピラーダ

クリーミーなガーリックポテト

色鮮やかな赤ピーマン入りバターソース

Sautéed White Fish with Creamy Potato Puree  
serve with Red Bell Pepper Sauce.

<お肉>

Meat

島豚のロースト グリルしたエリンギ茸

紅芋ピューレ 香草バターで和えた旬の

野菜を添えて

イタリア産バローロワインソース

Roasted Pork with Grilled Mushroom  
Sweet Potatoes Puree,

Herb Butter and Seasonal Vegetable  
serve with Barolo Wine Sauce

<デザート>

Dessert

パンナコッタと南国のフルーツの

ヒラミレモン風味

Panna Cotta and Tropical Fruit with Hilami Lemon flavor

パン

Bread

コーヒー

Coffee

季節や天候の都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。予めご了承ください。  
Please note the menu content may change due to the weather situation and seasonality.  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にスタッフまで必ずお申し付けください。  
For guests who have food allergies, please inform a staff before ordering.  
表示料金はサービス料込み 消費税別の料金となります。  
All prices are inclusive of service charge consumption tax will be charged separately.

琉華 和洋琉球卓盛料理メニュー

Ryuka Sharing Plate

Japanese, Western and Ryukyu

¥ 6,800

<和食・琉球珍味前菜>

Ryukyu Dish / Appetizer

琉球珍味盛合せ

Assorted Ryukyu Dishes

海ぶどう ミミガー

どるる天 ラフティー

豆腐よう

Sea Grape, Pork Ears with Peanuts Sauce,  
Taro Tempura, Braised Pork and Fermented Tofu

<洋食・前菜>

Western Dish / Appetizer

沖縄健康野菜ハンダマとタコス

シーザーサラダに仕上げました

Okinawan Spinach and Tacos Caesar Salad

<和食・造り>

Japanese Dish / Sashimi

お造り盛合せ

鮪 セーイカ 間八 あしらひ一式

Assorted Sashimi

Tuna, Squid, Amberjack and Sea Grape

<洋食・お魚>

Western Dish / Fish

白身魚のロースト パッションフルーツのソース

Roast of White Fish and Fruit Passion Sauce

<洋食・お肉>

Western Dish / Meat

牛肉のローストビーフ

ゴーヤーラタトゥイユのタルト添え

Roast Beef and Okinawan Bitter Melon Ratatouille

<和食・蒸し物>

Japanese Dish / Steamed

あぐー豚入り茶碗蒸し

Steamed Savory Egg Custard with Agoo Pork

<和食・ご飯もの>

Japanese Dish / Sushi

彩りちらし寿司

鮪 セーイカ 海老 サーモン いくら 胡瓜

でんぶ 錦糸卵

Chirashi Sushi

Tuna, Squid, Shrimp, Salmon, Salmon Roe, Cucumber and  
Omelet

<デザート>

Dessert

沖縄のフルーツにライチのリキュールを加え

焼き上げた香り高いデザート

Okinawan Fruits Gratin with Lychee Liqueur

コーヒー

Coffee

季節や天候の都合により産地や内容が一部変更になる場合があります。予めご了承ください。  
Please note the menu content may change due to the weather situation and seasonality.

食物アレルギーをお持ちのお客様は、料理注文の前にスタッフまで必ずお申し付けください。

For guests who have food allergies, please inform a staff before ordering.

表示料金はサービス料込み 消費税別の料金となります。

All prices are inclusive of service charge consumption tax will be charged separately.