

2022 Buffet Style <和洋中琉buffetメニュー>



20名様以上

Plumeria ～プルメリア～

■Cold dish & salad : コールドディッシュ&サラダ

<和> 沖縄郷土料理 ジーマーミー(落花生)豆腐

冷やし日本そば 葱 山葵

寿司盛り合わせ(真鯛、鮪、中巻き) 玉子

<洋> 沖縄近海カジキのエスカベッシュ タンカン風味

生ハムと沖縄野菜のサラダ シーザーソース

スモークサーモントラウト

テラスオリジナルシークワサーードレッシング

海ぶどう テラスオリジナル島塩ドレッシング

<中> 海の幸の紹興酒一夜漬け

牛肉のやわらか煮焼きチャーシュー仕立て

小海老の燻製豆腐蓉和え

パリパリくらげに県産もずくのシークワサー甘酢風味

苦瓜の梅肉漬け

■Hot dish : ホットディッシュ

<和> 豚ソーキ(スペアリブ)と冬瓜の沖縄煮合わせ

沖縄県魚グルクンの香り揚げ 添え野菜

<洋> チキンのスパイス焼き トマトガーリックソース

鴨のロースト パイナップルソース 沖縄野菜添え

海の幸と沖縄県産キノコ、彩り野菜のパエリア風

<中> もろみ酢の香り豊かな ブラック酢豚

牛フィレ肉のピパーチ風味のオリジナルチリソース炒め

■Chef's special corner : シェフズスペシャルコーナー

沖縄県産あぐー豚のロースト 粒マスタードソース

■Dessert : デザート

フランボワジェ

シークワサームース

オペラ

紅芋パウンド

黒糖とバニラのムース

サターアンダギー

ココパッション

バニラブリュレ

フレーズ・オ・レ

シークワサータンカンゼリー

コーヒー 又は 紅茶

20名様以上

Golden shower

～ゴールデンシャワー～

■Cold dish & salad : コールドディッシュ&サラダ

- 〈和〉沖縄郷土料理 ジーマーミー(落花生)豆腐
冷やし日本そば 葱 山葵
寿司盛り合わせ(ミーバイ、鮪、中巻き) 玉子
- 〈洋〉生ハムと沖縄野菜のサラダ シーザーソース
エビとホタテのマリネ タンカン風味
コールドミートの盛り合わせ 自家製ピクルス添え
海ぶどう テラスオリジナル島塩ドレッシング
- 〈中〉久米島産くるまえびのオリジナル南国マンゴーマヨネーズ和え
花咲クラゲのシークワサー甘酢ソース漬け
アオリイカに琉球珍味“豆腐蓉”を纏わせて
ほのかな燻製の香り
島胡椒“ピパーチ”と“粟国の塩”を使用した
沖縄県産若鶏のガーリック風味の姿焼き
苦瓜の梅肉添え

■Hot dish : ホットディッシュ

- 〈和〉テビチ(豚足)と冬瓜の沖縄風煮合わせ
沖縄県魚グルクンの唐揚げ 季節の野菜餡
- 〈洋〉沖縄県産アーサ入りホタテのムース サフランソース
沖縄県産あぐー豚のロースト 粒マスタードソース
沖縄県産魚と海の幸、彩り野菜のパエリア風
- 〈中〉県産若鶏のパリパリ姿揚げ 県産野菜の天麩羅添え
牛フィレ肉のオイスターブラックビーンズソース炒め

■Chef's special corner : シェフズスペシャルコーナー

天婦羅盛り合わせ 海老 野菜2種
牛肉の鉄板焼き 赤ワインソース

■Dessert : デザート

- | | |
|--------------|---------------|
| 季節のフルーツ盛り合わせ | シークワサームース |
| サーターアンダギー | 紅芋パウンド |
| フランボワジェ | ポーポー |
| オペラ | バニラブリュレ |
| 黒糖とバニラのムース | さんびん茶ブリュレ |
| ココパッション | シークワサータンカンゼリー |
| フレーズ・オ・レ | |
| コーヒー 又は 紅茶 | |

20名様以上

Bougainvillea

～ブーゲンビリア～

■Cold dish & salad : コールドディッシュ&サラダ

- 〈和〉沖縄郷土料理 ミミガーピーナッツ味噌和え
冷やし日本そば 葱 山葵
お造り(真鯛、鮪) 妻飾り彩々
- 〈洋〉スモークチキンと沖縄野菜のサラダ シーザーソース
サーモンのエスカベッシュ タンカン風味
海ぶどう テラスオリジナル島塩ドレッシング
- 〈中〉アオリイカ 山椒風味の豆腐蓉ソース掛け
シークワサーの香り豊かな油淋鶏

■Hot dish : ホットディッシュ

- 〈和〉豚ソーキ(スペアリブ)と冬瓜の沖縄風煮合わせ
沖縄近海カジキの香り揚げ 添え野菜
- 〈洋〉白身魚のソテー アーサ入り白ワインソース
島豚ソーセージ、チキン、彩り野菜のジャンバラヤ
牛肉と沖縄県産キノコの軽い煮込み
- 〈中〉黒糖風味の中華風ラフティ
小海老のチリソース煮

■Chef's special corner : シェフズスペシャルコーナー

沖縄県産あぐー豚のロースト パイナップルソース

■Dessert : デザート

- | | |
|------------|---------------|
| フランボワジェ | 紅芋パウンド |
| オペラ | サーターアンダギー |
| 黒糖とバニラのムース | バニラブリュレ |
| ココパッション | シークワサータンカンゼリー |
| コーヒー 又は 紅茶 | |



※季節や天候、市場の都合により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。 ※写真はイメージです。