

2023 Lazy Susan Style 〈和洋中卓盛メニュー〉



20名様以上



20名様以上

Banmatsuri

～バンマツリ～

Cold dish : コールドディッシュ

Sashimi (Sea bream, Tuna) with garnishes

お造り(真鯛、鮪) 妻飾り彩々

Marinated seafoods with TERRACE original "Tankan" orange dressing

シーフードマリネ

テラスオリジナルタンカンドレッシング

Pickled jellyfish with "Shekwasha" lime flavored sweet and sour

花咲きクラゲのシークワサー風味甘酢漬け

Hot dish : ホットディッシュ

Low temperature steamed and deep-fried chicken

若鶏の低温蒸し煮 仕上げに高温さっと揚げ

Stir-fried beef with hot vegetables and XO sauce

牛肉のXO醤炒め 温野菜添え

Sauteed white fish and prawn with "Asa" seaweed white wine sauce

白身魚とエビのソテー アーサ入り白ワインソース

Roasted "Agu" pork with whole-grain mustard sauce

沖縄県産あぐー豚のロースト 粒マスタードソース

Rice dish & soup : ライス&スープ

"Inamuduchi" soup (White miso)

いなむどっち(白味噌仕立て)

Seasonal Japanese seasoned rice

季節の炊き込みご飯

Dessert : デザート

Passionfruit and chocolate mousse

パッションショコラ

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

Allamanda

～アラマンダ～

Cold dish : コールドディッシュ

Sashimi (seabream, tuna, squid) with garnish

お造り(真鯛、鮪、烏賊) 妻飾り彩々

Assorted raw ham and cold meats

生ハム、コールドミートの盛り合わせ

Pickled jellyfish with "Shekwasha" lime flavored sweet and sour

花咲きクラゲのシークワサー風味甘酢漬け

Hot dish : ホットディッシュ

Grilled whole sea bream with scallion and ginger flavored garlic sauce

真鯛の姿焼き 葱生姜風味にガーリックソース添え

Chinese braised pork brown sugar flavor

黒糖風味の中華ラフティ

Okinawan "Asa" seaweed and scallop mousse, Sauteed prawn

with saffron sauce

沖縄県産アーサ入りホタテのムース、エビのソテー

サフランソース

Pan-fried beef filet with truffle sauce

牛ヒレ肉のポワレ トリュフソース

Rice dish & soup : ライス&スープ

Red miso soup

赤出汁

Seafoods chirashi-sushi with local fishes

県産魚を使った海鮮ちらし寿司

Dessert : デザート

Okinawan mango and banana mousse

沖縄県産マンゴーを使ったマンゴーとバナナのムース

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶



20名様以上



Lantana

～ランタナ～

Cold dish : コールドディッシュ

Sashimi (seabream, tuna) with garnish

お造り(真鯛、鮪) 妻飾り彩々

Assorted cold meat with homemade pickles

コールドミートの盛り合わせ 自家製ピクルス添え

Hot dish : ホットディッシュ

Pan-fried gyoza and Pan-fried steamed buns

焼き餃子に焼きまんじゅう

Fried chicken thigh and cashew nuts with lightly salted oyster sauce

若鶏もも肉にカシューナッツの薄塩オイスターソース炒め

Pan-fried white fish with "Shekwasha" lime flavored olive sauce

白身魚のポワレ オリーブソース シークワーサー風味

Sauteed beef with Okinawan mushroom and chasseur sauce

牛肉のソテー 沖縄県産キノコ添え シャスールソース

Rice dish & soup : ライス&スープ

"Inamuduchi" soup (White miso)

いなむどうち(白味噌仕立て)

Okinawan seasoned rice

沖縄風炊き込みご飯

Dessert : デザート

Okinawan coffee tiramisu

沖縄県産コーヒーを使ったティラミス

Coffee or tea

コーヒー 又は 紅茶

Free Drink Menu

Aプラン

オリオンビール(中瓶)
 ノンアルコールビール(小瓶)
 スパークリングワイン
 ハウスワイン(赤・白)
 ウイスキー
 泡盛(古酒)
 焼酎
 日本酒
 果実酒(梅酒・杏酒)
 ロングカクテル
 ソフトドリンク

Bプラン

オリオンビール(中瓶)
 ノンアルコールビール(小瓶)
 スパークリングワイン
 ハウスワイン(赤・白)
 ウイスキー
 泡盛
 焼酎
 ロングカクテル
 ソフトドリンク

Cプラン

オリオンビール(中瓶)
 ノンアルコールビール(小瓶)
 ハウスワイン(赤・白)
 ウイスキー
 泡盛
 ソフトドリンク

■ロングカクテル

ジントニック
 モスコミュール
 カンパリソーダ
 スクリュードライバー

■ソフトドリンク

ウーロン茶	マンゴー
さんぴん茶	シークワーサー
コカコーラ	グアバ
ジンジャーエール	グレープフルーツ
オレンジ	パイナップル

※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。