

■11月29日ご夕食

人数 : 52名様

時間 : 18:00 ~ 19:30

前菜	蛸わさび・合鴨ロース・島らっさよう漬け 海老芝煮・鯉昆布巻き・牛蒡はさみ揚・栗甘露煮
お椀	鱧くず打ち・冬瓜・木の芽
お造り	鯛・鮪・勘八・あしらい一式
煮物代わり	アグー豚・白菜・水菜・塩ボン酢 昆布だし
焼き物	伊勢海老うに焼き・はしがみ
揚げ物	鯛真丈東寺巻き磯辺揚げ 紅芋チップ 青唐 天出汁 大根卸し
酢の物	くらげ酢・胡瓜・クコの実
食事	鰻・白ご飯・とろろ・赤だし・香の物
甘味	プリン・フルーツ2種

■ 11月29日ご夕食(ハラル対応)

人数 : 1名様

時間 : 18:00 ~ 19:30

前菜	島らっきょう漬け・海老塩ゆで・栗甘露煮 小松菜としらすの胡麻和え・木の子塩焼き
お椀	鱧くず打ち・冬瓜・柚子
お造り	鯛・鮪・勘八・あしらい一式
煮物代わり	鯛なべ・白菜・水菜・寄せ地 昆布だし
焼き物	伊勢海老木の芽焼き
揚げ物	鯛東寺巻き磯辺揚げ 紅芋チップ 青唐 天出汁 大根卸し
酢の物	くらげ酢・胡瓜・クコの実
食事	焼サーモン・白ご飯・とろろ・味噌汁・香の物
甘味	フルーツ3種

■11月30日ご昼食

人数 : 56名様

時間 : 12:30 ~ 14:00

	ジーマミー豆腐
前菜4種	ホウレン草コマ和え
	鯧昆布巻き
	合鴨黒糖蒸し
炒め物	ゴーヤチャンプルー
焼き物	アトランサーモン幽庵焼き
蒸し物	田芋万十 菊花餡
メイン(一人鍋)	鶏つくね・海老の寄せ鍋 白米
刺身2種	お造り(マグロ・タコ)
漬物	白菜シークワサー漬け
デザート	パイン・ぶどう

【飲み放題】

ウーロン茶
オレンジジュース
シークワサージュース
さんびん茶
ホットコーヒー
アイスコーヒー
ホットティー
アイ스티ー

■11月30日ご昼食(ハラール対応)

人数 : 1名様

時間 : 12:30 ~ 14:00

冷製	冷奴
炒め物	ゴーヤチャンプルー
焼き物	アトランサーモン幽庵焼き
煮物替り	かぶ 菊花飴
メイン(一人鍋)	鶏もも肉と海老鍋 白米
刺身3種	お造り(マグロ・タコ・ボタン海老)
漬物	大根の醤油漬
デザート	パイン・ぶどう・柿

【飲み放題】

ウーロン茶
オレンジジュース
シークワーサージュース
さんびん茶
ホットコーヒー
アイスコーヒー
ホットティー
アイ스티ー

■11月30日ご夕食

人数 : 57名様

時間 : 18:10 ~ 20:00

前菜	ミミガー・琥珀寄せ・ジーマミー豆腐 むかご・銀杏・海老串打ち・花巻玉子・魚アーモンド揚・アスパラ生ハム巻き
お椀	海老真丈 冬瓜 舞茸 柚子
お造り	サーモン・烏賊・鯛 あしらい一式
煮物	ラフテー 茄子オランダ煮 六方里芋 キヌサヤ 白髪葱 木の芽
天ぷら	海老二本 魚 季節野菜三種 天出汁 大根卸し
蒸し物	茶碗蒸し アーサー餡 いくら 山葵
焼き物	さわら幽庵焼き 生うに炙り あしらい
食事	握り寿司三貫・赤だし・香の物
果物	マンゴープリン・フルーツ2種

■ 11月30日ご夕食(ハラール対応)

人数 : 1名様

時間 : 18:10 ~ 20:00

前菜

むかご・銀杏・海老串打ち・切り昆布の炒め煮・さつま芋の甘露煮

白身魚フライ・帆立うま煮

お椀

海老団子 冬瓜 舞茸 柚子

お造り

サーモン・烏賊・鯛 あしらい一式

煮物

鶏照り焼き かぼちゃいとこ煮 六方里芋 キヌサヤ 白髪葱 木の芽

天ぷら

海老二本 魚 季節野菜三種 天出汁 大根卸し

蒸し物

白身魚豆腐けんちん蒸し アーサー餡 いくら 山葵

焼き物

さわら山椒焼き 生うに炙り あしらい

食事

握り寿司三貫・味噌汁・香の物

果物

フルーツ3種

■12月1日ご昼食

人数 : 56名様

時間 : 12:40 ~ 14:10

	出汁巻き玉子
前菜4種	いくらおろし和え
	ホタテうま煮
	蟹カマロール寿司
炒め物	麩チャンブルー
焼き物	銀タラけんちん焼き
蒸し物	南瓜万十 銀餡
メイン(一人鍋)	肉豆腐鍋 白米
刺身2種	お造り(ブリ・ホタテ貝柱)
漬物	カリンコ漬け
デザート	苺・キウイ

【飲み放題】

	ウーロン茶
	オレンジジュース
	シークワーサージュース
	さんびん茶
	ホットコーヒー
	アイスコーヒー
	ホットティー
	アイスティー

■12月1日ご昼食(ハラル対応)

人数 : 1名様

時間 : 12:40 ~ 14:10

冷製	木の子 大根おろし
炒め物	麩チャンプルー
焼き物	銀ダラ塩焼き
煮物替り	六方里芋 鶏ひき餡
メイン(一人鍋)	肉豆腐鍋 白米
刺身3種	お造り(ブリ・ホタテ貝柱・赤海老)
漬物	胡瓜の醤油漬
デザート	苺・キウイ・オレンジ

【飲み放題】

ウーロン茶
オレンジジュース
シークワサージュース
さんびん茶
ホットコーヒー
アイスコーヒー
ホットティー
アイ스티ー

■12月1日ご夕食(懇親会)

※黄色の部分がハラール対応メニュー

人数 : 52名様

時間 : 19:00 ~ 21:00

寿司盛り合わせ

刺身盛り合わせ

【前菜】

豪州産ショートグレイン『ヒウチ』のたたき 香味野菜添え

焼きなすと生タコのカルパッチョ、和風おろしソース

沖縄県産モズク酢

トマトのハーフコンフィーとチェリーモッツアレラ 大葉ソース

県産メバチマグロとアボガドの特製味噌マヨ和え

ソデイカのアジアン風春雨サラダ

ソフトシェルシュリンプの香草パン粉焼き

彩カナッペとプロシュート、オリーブ&ピクルス盛り合わせ

【温かい料理】

ロブスターと魚介類のアイヤベース、マルセーユ風

軽く燻製したトラウトサーモンの蒸し焼き、色々きのこのクリームチーズソース

ゴーヤと島豆腐のチャンプル

沖縄そばで作ったラザーニア

四元豚シルキーポークのロースト、はちみつ山椒ソース

沖縄県産もとぶ牛のローストビーフ、シークワサーの具たくさん野菜ソース シャキシャキ山葵、温野菜添え

牛肉と根菜のハンガリー風ビーフシチュー

ブラジル産 鶏モモ肉のパプリカとトマトのバスク風煮込み

沖縄県産アゲ豚肉を使った旨出汁 しゃぶしゃぶ

沖縄名物 ジューシーご飯

季節のサラダバー

ロシア産 紅ズワイガニの蒸し

本日のスープ

焼きたてパン

パティシエ特製デザート&フルーツ

【飲み放題】

オリオン生ビール

泡盛

ウーロン茶

オレンジジュース

シークワサージュース

ジンジャーエール

コーラ

ノンアルコールビール

■12月2日ご昼食

人数 : 43名様

時間 : 12:20 ~ 13:50

	蟹カマ磯辺揚げ天ぷら
前菜4種	白菜きのこお浸し
	がんも煮
	アーサー天ぷら
炒め物	パパイヤチャンプルー
焼き物	金目鯛味噌幽庵焼き
蒸し物	海老真丈 アーサー餡
メイン(一人鍋)	県産豚ときのご寄せ鍋 白米
刺身2種	お造り(サーモン・カンパチ)
漬物	刻み野沢菜漬け
デザート	ピンクグレープ・柿

【飲み放題】

ウーロン茶
オレンジジュース
シークワサージュース
さんびん茶
ホットコーヒー
アイスコーヒー
ホットティー
アイスティー

■12月2日ご昼食(ハラール対応)

人数 : 1名様

時間 : 12:20 ~ 13:50

冷製	手まり寿司
炒め物	パパイヤチャンプルー
焼き物	鯖てり焼き
煮物替り	海老団子 アーサ餡
メイン(一人鍋)	牛肉ときのご寄せ鍋 白米
刺身3種	お造り(サーモン・カンパチ・マグロ)
漬物	からし菜塩もみ
デザート	ピンクグレープ・柿・りんご

【飲み放題】

ウーロン茶
オレンジジュース
シークワーサージュース
さんびん茶
ホットコーヒー
アイスコーヒー
ホットティー
アイスティー