

ガーデンレストラン「プランタン」

Dinner Buffet

GWや母の日にも最適なお馳走揃いのディナーbuffet。
フレンチベースの洗練された味わいをデザートまで豊富に
揃え、喜びのシーンをより華やかに盛り上げます。

5月1日(水・祝)～5月31日(金)

Dinner Time 6:00p.m.～9:30p.m.

【平日(月～金)】お一人様 ¥4,000

【土・日・祝日】お一人様 ¥4,300

シニア(65歳以上) ¥3,600

お子様(7～12歳) ¥1,600 (4～6歳) ¥800

※5.1(水・祝)～5.6(月)、5.11(土)・5.12(日)は料金変更となります。

※毎週水曜日はプリフィックスディナー(コース料理)を開催!



Dinner Buffet Menu

【平日(月～金)シェフズコーナー】

みつせ鶏のプロシエット炭火焼き レッドカレーソース!

【土・日・祝日 シェフズコーナー】

みつせ鶏のプロシエット炭火焼き レッドカレーソース!

みつせ鶏のグリル 照り焼きソース

ポワローネのフリット添え!



※Image

【冷製料理】

桜海老とザーサイのサラダ 島豆腐と共に

鶏胸肉と山芋・オクラのコンカッセ ミモザ風 チャコールソース

新じゃがいもとタコのペペロンチーノ仕立て

タイ風 鱈の南蛮漬

カラフルプチトマトのカプレーゼ リコッタチーズソース

鯛と彩野菜のセビーチェ シークァーサーの香り

本日のお勧め冷製料理

【サラダバー】

メランジェサラダ・紅芯大根・プチトマト・ハンダマ・島人参・大根

赤水菜・わさび菜・スプラウト・トレビス・イエローベル・レッドベルなど 10種類。

【コンチネンタル風コンディメント】

黒ゴマ・白胡麻・フライドガーリック・フライドオニオン



【温製料理】

本日のポタージュ
牛肉とビーンズのトマトスープ
白身魚と帆立貝のポワレ 2色のズッキーニ添え ソースブールソジャ
エビとムール貝・鱈のヴァプール コキアージュ風味のサルサソース
白身魚とソーセージのフリット チリ風味のトマトソース
豚ロース肉と茄子とトマトのチーズ焼き マデラソース
柔らか豚バラ肉のカツレツ 辛子添え トンカツソース
ガーリックチキンのハーブ風味 イタリアンスタイルで
トライチップの新調理 チャップステーキ風 マッシュポテト添え
ショートパスタとポテトの明太クリームチーズ焼き
野菜とスクランブルエッグのココット焼き
牛肉そぼろのタコライス風 サルサソース添え
本日のカレー & ご飯

【デザート】

ペストリーシェフ特製デザート
初夏テイスト3種
他14種とフルーツ3種

【ドリンク】

コーヒー／紅茶3種／コラーゲン入りオレンジジュース／ヒラミジュース
グレープフルーツジュース／ぶどう酢ジュース or ザクロ酢 or リンゴ酢
ウーロン茶／青汁

※食材によるアレルギー等がございましたら、予め係りへお申し付けください。

※食材の都合によりメニュー内容が変更となる場合があります。

※国産米を使用しております。

ANA クラウンプラザホテル沖縄ハーバービュー

〒900-0021 沖縄県那覇市泉崎 2-46

ご予約・お問い合わせ：レストラン予約係 Tel 098-853-2119 (10:00a.m.~6:00p.m.)

