

ガーデンレストラン「プランタン」

## Lunch Buffet

毎月メニューが変わり、楽しみ尽きないプランタン。  
パフォーマンスも見もののシェフコーナーでは、特別な  
一品をメイン料理のように盛り付けてご提供いたします。

5月1日(水・祝)～5月31日(金)

Lunch Time 11:30a.m.～2:30p.m.

【平日(月～金)】お一人様 ¥2,200

【土・日・祝日】お一人様 ¥2,400

お子様(7～12歳) ¥900 (4～6歳) ¥500

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

### Lunch Buffet Menu

#### 【平日(月～金)シェフズコーナー】

みつせ鶏のルーロー ビッグソーセージ仕立て！  
(チーズ焼き、ポトフ仕立て、カナッペ)

#### 【土・日・祝日 シェフズコーナー】

みつせ鶏のルーロー ビッグソーセージ仕立て！  
トライチップのエマンセ  
チャップステーキ プランタンスタイル

#### 【創作冷製料理】

桜海老とザーサイのサラダ 島豆腐と共に  
蒸し鶏とタマゴサラダのタルティーヌ  
竹の子とツナのタルティーヌ  
新じゃがいもとタコのペペロンチーノ仕立て  
ヤムタレー (タイ風海鮮サラダ)  
豚ロース肉と胡瓜とオニオンの胡麻風味

#### 【サラダバー】

メランジェサラダ・紅芯大根・ハンダマ・島人参・プティトマト  
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。

#### 【コンディメント】

アーモンド・レーズン・黒ゴマ・白胡麻・カボチャの種・クルミ・フライドガーリック  
フライドオニオン



※Image



### 【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  
白身魚のグリエ 旬野菜のカポナータ添え バジル風味  
イカとムール貝・白身魚の蒸し煮 カレー風味のクリームソース  
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 レッドカレーソース  
柔らか豚バラ肉のカツレツ 粒マスタード添え  
ガーリックチキンのハーブ風味 イタリアンスタイルで  
牛肉の旨辛煮と春キャベツのお好み焼き  
野菜とスクランブルエッグのココット焼き  
ショートパスタとポテトの明太クリームチーズ焼き  
牛肉そばろのタコライス風 サルサソース添え  
本日のカレー & ご飯

### 【デザート】

パ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

### 【ソフトドリンク】

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.)

