7:00 - 10:00　2027年1月1日（元日）・2日限定

BREAKFAST BUFFET

大人 / Adult JPY4,500　　子供（6歳～12歳）/ Child（Ages 6-12）JPY1,522

＜おせち料理　Osechi　Japanese New Year’s feast＞

黒豆 Kuromame (Sweet Simmered Black Soybeans)
田作り Tazukuri (Candied Dried Sardines)
紅白かまぼこ Kamaboko (Red and White Fish Cakes)
伊達巻 Datemaki (Japanese Sweet Rolled Omelet)
田芋 Taimo (Okinawan Taro)
お寿司（マグロ、トラウトサーモン、海老）Tuna / Trout Salmon / Shrimp

＜沖縄料理　Okinawan Cuisine＞

お雑煮 Ozoni (Japanese New Year's Mochi Soup)
ポーク玉子おにぎり Pork and Egg Onigiri
人参しりしり Ninjin Shiri-Shiri (Okinawan Stir-Fried Shredded Carrots)
ゴーヤーチャンプルー Goya Champuru (Bitter Melon Stir-Fry)
◆三枚肉の煮つけ Okinawan Braised Pork Belly
◆軟骨煮込み Simmered Pork Cartilage
じゅーしー Okinawan-style Mixed Rice
イカ墨カレー Squid Ink Curry
らっきょう、福神漬 Condiments: Rakkyo (Pickled Shallots) & Fukujinzuke Pickles
白米 White Steamed Rice
もずく酢 Mozuku Seaweed in Vinegar
海ぶどう Sea Grapes
◆鯖の塩焼き Grilled Salted Mackevel
◆鮭の塩焼き Grilled Salted Salmon

＜シェフズライブキッチン Chef's Live Kitchen＞※一度に一種類まで下記メニューの中からチョイスしてオーダー

ライブキッチンで作るオムレツ（ポーク・ゴーヤ・チーズの中からお選び下さい）
Live Cooking Station Omelet：Please choose from Pork, Goya (Bitter Melon), Cheese, or Plain Omelet.
ゴーヤーチャンプルーオムレツ Goya Champuru Omelet. (Okinawan Bitter Melon Omelet)
ライブキッチンで作るフライエッグ（醤油・鰹節・ハイサイソース・エリソースマイルド）
Live Cooking Station Fried Egg（Soy Sauce・Katsuobushi・Haisai Sauce・Eri Sauce Mild）
エッグベネディクト Eggs Benedict
ミニステーキ丼 Mini Steak Rice Bowl

＜スープ・味噌汁 Soup & Miso Soup ＞

シェフおすすめスープ Chef's Recommended Soup
首里味噌汁 Shuri Miso Soup

＜洋食 Western cuisine＞

コールドチキンサラダ Chilled Chicken Salad
シャルキュトリー盛合せ Assorted Charcuterie
ソーセージ Sausage
スクランブルエッグ Scrambled Eggs
◆チーズフライドポテト Cheese French Fries
◆おかかフライドポテト French Fries with Katsuobushi

＜サラダバー Salad Bar＞

レタス Lettuce　ベビーリーフ Baby leaf greens　青パパイヤ Green Papaya　ハンダマ Handama (Oinawan Spinach)
ロメインレタス Romaine Lettuce　スプラウト Sprout　トマト Tomato きゅうり Cucumber　コーン Corn　オリーブ Olive
カラフル大根 Colorful Daikon Radish　カッテージチーズ Cottage Cheese
くるみ Walnuts　アーモンド Almond　クルトン Crouton

ドレッシング３種（シークヮーサー・ビーツ・人参）
(Dressing: Shikwasa, Beet, Carrot)

＜パン Bread＞

パンの盛合せ Bread（Croissant, Pain au chocolat .Pain aux Raisins. Cinnamon Danish. Maple Pecan. Roll Bread. Baguette. Toast ）
サーターアンダギー Sata Andagi
パンケーキ（デコレーション・ホイップクリーム・チョコスプレー・メープルはちみつ・チョコソース
Pancakes with Toppings(Whipped Cream, Chocolate Sprinkles, Maple Honey, Chocolate Sauce)

＜シリアル・フルーツ・デザート　Cereal Fruit Dessert＞

コーンフレーク Corn Flakes　フルーツグラノーラ Fruit Granola
チョコクリスピー Choco Crispy Cereal　ヨーグルト Yogurt
フルーツ Fruits　季節のフルーツ５種 (オレンジ・パイナップル・ライチ・グレープフルーツ・キウイ)
Assorted Fruits(Orange, Pineapple,Lychee,Grapefruit,Kiwi)
フルーツカクテル Fruit Cocktail
ブルーシール アイスクリーム３種（紅イモ・バニラ・黒糖・シークヮーサー）
Blue Seal Ice Cream(Purple Sweet Potato, Vanilla, Brown Sugar, Shikuwasa)

＜ドリンク Drinks＞

マンゴー Mango Juice　シークヮーサー Shikuwasa Juice　アップルジュース Apple Juice
さんぴん茶 Sanpin Cha (Okinawa-Style Jasmine Tea)　牛乳 Milk　豆乳 Soy Milk
コーヒー Coffee　紅茶 Tea　デトックスウォーター Detox Water

◆の印が付いているメニューは日替わりで提供いたします。

※食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声かけください。 ※お米は国産米を使用しております。 ※表示価格にはサービス料・税金が含まれます。 ※お車でご来店のお客様及び 20 歳未満のお客様への酒類提供はお断りいたします。※仕入れ状況により変更する可能性もございます。
Please notify your service staff if you have any food allergies. ※We use domestically produced rice. ※All prices include service charge and consumption tax. ※We do not serve alcohol beverages to the drivers, and the minors under the age of 20.※Please note that ingredients may vary depending on availability.