

2026年9月19日（土）～23日（水・祝）、26日（土）、27日（日）

SPECIAL LUNCH BUFFET

大人（中学生以上） / Adult (Ages 13+) JPY 5,000 6歳～12歳 / Child (Ages 6–12) JPY 2,700 4歳 -5歳 / Young Child (Ages 4–5) JPY 1,000

11:30 - 15:00 (L.O. 14:00)

<冷製料理 Cold Dishes>

鶏肉と茄子のマリネ / Marinated Chicken and Eggplant

カツオのたたきポン酢ジュレ ガーリックフレーバー / Seared Bonito with Ponzu Jelly Garlic flavor

かぼちゃとサツマイモのローズマリー焼きとクリスピーベーコン / Rosemary-Roasted Pumpkin and Sweet Potato with Crispy Bacon

キノコとコンキリエのトマトガーリックソース / Chilled Conchiglie with Assorted Mushrooms and Garlic Sauce

ポークオフアルゼリー寄せ 沖縄スタイル / Pork Offal Terrine with Jelly

<温製料理 Hot Dishes>

レモンハーブの地中海風チキン / Mediterranean-Style Chicken with Lemon Herbs

豚肉のアドバード / Spanish-Style Pork Adobado

ペンネ プッタネスカ / Penne Puttanesca

尾長鯛のプランチャ焼き サルサヴェルディ / Plancha-Seared Onaga (Longtail Red Snapper) with Salsa Verde

ピッツァ ボスカイオーラ / Pizza Boscaiola

おかかフライドポテト / French Fries with Katsuobushi

ガーリックシュリンプ / Garlic Shrimp

シェフおすすめ一品 / Chef's Recommendation

シェフおすすめカレー / Chef's Recommended Curry

シェフおすすめスープ / Chef's Recommended Soup

<7th タコバー 7th Tacos Bar>

ソフトタコス / Soft Tacos ・ハードタコス / Hard Tacos

※タコライスとしてもお楽しみいただけます。You can also enjoy it as taco rice.

タコスミート / Tacos Meat ・シーフードタコス / Seafood Tacos

チリビーンズ / Chili Beans ・きのこのタコス / Mushrooms Tacos

サルサブランカ / Salsa Blanca マンゴーサルサ / Mango Salsa

サルサメヒカーナ / Salsa Mexicana ・ワカモレ / Guacamole ・ハラペーニョ / Jalapeño

サワークリーム / Sour Cream ・パクチー / Coriander ・赤キャベツマリネ / Red Cabbage Marinated Salad

レッドオニオン / Red Onion ・チーズ / Cheese

<シェフズ ライブキッチン Chefs' Live Kitchen>

ローストビーフ（雅ソース） / Roasted Beef (Miyabi Sauce)

鮪「琉海」の職人が握るお寿司 / Live Sushi Station

グラナパダーノで仕上げるキノコクリームスパゲッティ / Grana Padano-Tossed Spaghetti with Creamy Mushroom Sauce

鉄板焼きステーキ / Teppanyaki Steak

沖縄風天ぷら（ソーセージ、南瓜、薩摩芋、ゴーヤー） / Assorted Okinawan-Style Tempura
(Featuring Sausage, Pumpkin, Sweet Potato, and Bitter Melon)

<サラダバー Salad Bar>

レタス / Lettuce ・トレビス / Trevis ・ベビーリーフ / Baby Leaf Greens

ハンダマ / Handama (Okinawan spinach ・スプラウト / Sprout ・トマト / Tomato

ブロッコリー / Broccoli ・きゅうり / Cucumber ・コーン / Corn ・カラフル大根 / Colorful Daikon Radish

ドレッシング / Dressing（シークワサー / Shikuwasa ・ビーツ / Beets ・人参 / Carrot）

<パン Bread>

パンの盛り合わせ / Various Types Of Bread

<フルーツ&デザート Fruit & Dessert>

フルーツ5種 / Assorted Fruits (Orange, Ruby Grapefruit, Pineapple, Lychee, Watermelon)

デザート5種 / Assorted Cake

アイスクリーム3種 / Assorted Ice Cream

<ドリンク Drinks>

マンゴー / Mango Juice

アップル / Apple Juice

コーヒー / Coffee

フレーバーウォーター / Flavored Water

さんぴん茶 / Sanpin Cha (Okinawa-style Jasmine Tea)

紅茶 / Tea

※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.