

Hawaiian Dinner Buffet

2021.7.17 – 8.28

Small Bowls Dish Tower

- * クリスピーポークベリートマトパテ
- * 伝統的なアヒポケ
- * シェフスペシャリテタコポキ
- * 枝豆とコーンのガーリック
柔らかアワビ&スイートチリ
- * ロミロミサーモン
- * ピピカウラポキ
(牛肉のロースト、ごま、玉ねぎ)

Cold Dish

- * シーフードマリネ リリコイドレッシング
- * ヴィーガンTOFU ポケ
- * 冷たいスープ
- * グアバスモークミート&
グリルオニオン&ペッパーズ
- * スモークチキン スパイシーチリビーンズ添え

Hot Dish

- * フリフリチキン
- * 本日の魚のアクアパッツア ココナッツスパイス
- * ガーリックシュリンプ
with ジンジャーガーリックライス
- * グリル野菜
- * マッシュポテト
- * ショートパスタ料理
- * アボカドスープ

Salad

- * レタス
- * メランジェ
- * オゴ
- * アボカド+マンゴー
- * マカデミアナッツ+キヌア+ミックスビーンズ
- * ドレッシング ほか

Sushi Bar

- * スパムおにぎり
- * <日替わり>SUSHI ROLL
 - ・カルフォルニアロール
 - ・フィラデルフィアロール
 - ・ハワイアンロール〈スパムロール〉

Chef's Live Station

- * 揚げたてモチコチキン&カラマリ
- * ハワイアンヌードルサイミン
- * <日替わり>カルーアポーク&トルティーヤ
- * <日替わり>ハワイアン・ローストビーフ
- * コンディメント (ヤシの芽、チリビーンズ、
BBQ ソース、サルサソース、ピクルス)

Dessert Station

- * ブルーハワイジュレ
- * グアバムース ハイビスカスのジュレ
- * ココナッツとパッションフルーツのムース
- * ハウピアタルト
- * ブランアナナス
- * マラサダ
- * リリコイパンナコッタ
- * フルーツカクテル
- * パイナップルジュレ チチ風
- * バナナケーキ
- * マカデミアナッツクッキー
- * アイス3種
- * レインボーシェイブアイス風
- * 焼き菓子



※食材の仕入れの状況により、メニューを変更させていただく場合がございます。