

2024 Buffet Style <和洋中琉buffetメニュー>



20名様以上

Plumeria

～プルメリア～

■ Cold dish & salad : コールドディッシュ&サラダ

〈和〉 沖縄郷土料理 ジーマーミー(落花生)豆腐

冷やし日本そば 葱 山葵

寿司盛り合わせ (真ダイ、マグロ、中巻き) 玉子

〈洋〉 生ハム グリッシーニ添え

ミートパイ オリーブと人参ラペ添え

パストラミハムとポテトのカナッペ

海ぶどう Sima塩ドレッシング

スモークサーモントラウトとクリームチーズのタルト

〈中〉 広東チャーシュー

ミミガーのピリ辛和え

むきエビ薄塩漬け ほのかな山椒の香り

パリパリくらげのマスタードソース漬け

苦瓜の梅肉漬け

■ Hot dish : ホットディッシュ

〈和〉 豚ソーキ(スペアリブ)と冬瓜の沖縄風煮合わせ

沖縄県魚グルクンの香り揚げ 添え野菜

〈洋〉 ポークシチュー トマトチリソース

白身魚のソテー アーサ入り白ワインソース

ソーセージ、チキン、彩り野菜のジャンバラヤ

〈中〉 小エビのチリソース煮

牛もも肉の黒コショウ炒め

■ Chef's special corner : シェフズスペシャルコーナー

ローストビーフ BBQソース

■ Dessert : デザート

フランボワジェ

シークワーサームース

オペラ

紅芋パウンド

黒糖とバニラのムース

バニラブリュレ

ココパッション

シークワーサータンカンゼリー

フレーズ・オ・レ

サーターアンダギー

コーヒー 又は 紅茶

※季節や天候、市場の都合により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。
※写真はイメージです。

20名様以上

Golden shower

～ゴールデンシャワー～

■Cold dish & salad : コールドディッシュ&サラダ

〈和〉沖縄郷土料理 ジーマーミー(落花生)豆腐

冷やし日本そば 葱 山葵

寿司盛り合わせ(ミーバイ、マグロ、中巻き) 玉子

〈洋〉スモークサーモントラウト

テラスオリジナルシークワサーードレッシング

海ぶどう Sima塩ドレッシング

生ハム グリッシーニ添え

ミートパイ オリーブと人参ラペ添え

ホタテマリネ オニオンルージュとハーブ タンカン風味

3種チーズのカナッペ

〈中〉有頭エビの燻製

花咲クラゲに沖縄県産モズクのシークワサー甘酢漬け

広東チャーシュー

若鶏胸肉の薄切り棒棒鶏

苦瓜の梅肉添え

■Hot dish : ホットディッシュ

〈和〉テビチ(豚足)と冬瓜の沖縄風煮合わせ

沖縄県魚グルクンの唐揚げ 季節の野菜館

〈洋〉白身魚とエビのソテー サフランソース

ローストポーク 粒マスタードソース

海の幸と彩り野菜のパエリア風

〈中〉黒糖風味の中華風ラフテー

牛フィレ肉のバジルオイスターソース炒め

■Chef's special corner : シェフズスペシャルコーナー

天婦羅盛り合わせ(海老、野菜2種)

ローストビーフ グレイビーソース

■Dessert : デザート

フランボワジェ

オペラ

黒糖とバニラのムース

ココパッション

フレーズ・オ・レ

シークワサームース

コーヒー 又は 紅茶

紅芋パウンド

バニラブリュレ

さんびん茶ブリュレ

シークワサータンカンゼリー

サーターアングァー

ポーポー

20名様以上

Bougainvillea

～ブーゲンビリア～

■Cold dish & salad : コールドディッシュ&サラダ

〈和〉沖縄郷土料理 ミミガーピーナツ味噌和え

冷やし日本そば 葱 山葵

お造り(真ダイ、マグロ) 妻飾り彩々

〈洋〉スモークサーモントラウト

テラスオリジナルシークワサーードレッシング

海ぶどう Sima塩ドレッシング

パストラミ ピクルス添え

スモーク鴨 ドライフルーツ添え

〈中〉チキン棒棒鶏

小エビのマンゴーマヨネーズ和え

■Hot dish : ホットディッシュ

〈和〉豚ソーキ(スペアリブ)と冬瓜の沖縄風煮合わせ

沖縄天婦羅(野菜かき揚げ、沖縄県産魚の天ぷら)

〈洋〉牛肉のソテー 沖縄県産キノコ入りシャールソース

白身魚のソテー トマトガーリックソース

シーフードのピラフ 彩り野菜とアーサ

〈中〉若鶏もも肉とザーサイの薄塩オイスターソース炒め

白身魚のオリジナルチリソース

■Chef's special corner : シェフズスペシャルコーナー

沖縄県産あぐー豚のロースト BBQソース

■Dessert : デザート

フランボワジェ

オペラ

黒糖とバニラのムース

ココパッション

コーヒー 又は 紅茶

紅芋パウンド

バニラブリュレ

シークワサータンカンゼリー

サーターアングァー



※季節や天候、市場の都合により内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。 ※写真はイメージです。

【ご予約・お問い合わせ】 ザ・テラスホテルズ マーケティング販売本部 / TEL : 098-860-0301
東京営業所 / TEL : 03-5510-1808 大阪営業所 / TEL : 06-7220-4221 www.terrace.co.jp