

2024 Lazy Susan Style <和洋中卓盛メニュー>



20名様以上



20名様以上

Banmatsuri

～バンマツリ～

Cold dish : コールドディッシュ

Sashimi (Sea bream, Tuna) with garnishes
お造り(真鯛、鮪) 妻飾り彩々

Marinated seafoods
with TERRACE original "Tankan" orange dressing
シーフードマリネ
テラスオリジナルタンカンドレッシング

Pickled Jellyfish and "Mozuku" Seaweed
with "Shikuwasa" Lime Flavored Sweet and Sour
花咲クラゲに沖縄県産モズクのシークワサー甘酢漬け

Hot dish : ホットディッシュ

Chinese Style Fried Chicken Thigh "Shikuwasa" Lime Flavor
若鶏もも肉のシークワサー風味ユーリンチー

Stir-fried Beef Thigh with Black Pepper
牛もも肉の黒コショウ炒め

Sauteed White Fish and Prawn with "Asa" Seaweed White Wine Sauce
白身魚とエビのソテー アーサ入り白ワインソース

Roasted "Agu" Pork with Whole-grain Mustard Sauce
沖縄県産あぐー豚のロースト 粒マスタードソース

Rice dish & soup : ライス&スープ

"Inamuduchi" soup (White miso)
いなむどうち(白味噌仕立て)

Seasonal Japanese seasoned rice
季節の炊き込みご飯

Dessert : デザート

Passionfruit and chocolate mousse
パッションショコラ

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

Allamanda

～アラマンダ～

Cold dish : コールドディッシュ

Sashimi (Sea Bream, Tuna, Squid) with Garnishes
お造り(ミーバイ、マグロ、イカ) 妻飾り彩々

Assorted raw ham and cold meats
生ハム、コールドミートの盛り合わせ

Boiled Shrimp Covered
with Fermented Tofu Sauce Japanese Pepper Flavor
むきエビの豆腐蓉ソース掛け ほのかな山椒の香り

Hot dish : ホットディッシュ

Oven-baked Grouper Served with Garlic Nampula
ミーバイのオープン焼き ガーリックナンプラー添え

Chinese Braised Pork Brown Sugar Flavor
黒糖風味の中華ラフティー

Okinawan "Asa" seaweed and scallop mousse, Sauteed prawn
with saffron sauce
沖縄県産アーサ入りホタテのムース、エビのソテー
サフランソース

Pan-fried beef filet with truffle sauce
牛ヒレ肉のポワレ トリュフソース

Rice dish & soup : ライス&スープ

Red miso soup
赤出汁

Seafoods Chirashi-Sush
海鮮ちらし寿司

Dessert : デザート

Okinawan mango and banana mousse
沖縄県産マンゴーを使ったマンゴーとバナナのムース

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶



20名様以上



Lantana

～ランタナ～

Cold dish : コールドディッシュ

Sashimi (Sea Bream, Tuna) with Garnishes
お造り(ミーバイ、マグロ) 妻飾り彩々

Assorted cold meat with homemade pickles
コールドミートの盛り合わせ 自家製ピクルス添え

Hot dish : ホットディッシュ

Simmered Shrimp with Chili Sauce
小エビのチリソース煮

Fried Chicken Thigh and Sichuan Pickles with Lightly Salted Oyster Sauce
若鶏もも肉とザーサイの薄塩オイスターソース炒め

Pan-fried white fish with "Shekwasha" lime flavored olive sauce
白身魚のポワレ オリーブソース シークワーサー風味

Sauteed beef with Okinawan mushroom and chasseur sauce
牛肉のソテー 沖縄県産キノコ添え ジャスールソース

Rice dish & soup : ライス&スープ

"Inamuduchi" soup (White miso)
いなむどうち(白味噌仕立て)

Okinawan seasoned rice
沖縄風炊き込みご飯

Dessert : デザート

Okinawan coffee tiramisu
沖縄県産コーヒーを使ったティラミス

Coffee or tea
コーヒー 又は 紅茶

Free Drink Menu

Aプラン

オリオンビール(中瓶)
ノンアルコールビール(小瓶)
スパークリングワイン
ハウスワイン(赤・白)
ウイスキー
泡盛(古酒)
焼酎
日本酒
果実酒(檸檬酒・林檎酒)
ロングカクテル
ソフトドリンク

Bプラン

オリオンビール(中瓶)
ノンアルコールビール(小瓶)
スパークリングワイン
ハウスワイン(赤・白)
ウイスキー
泡盛
焼酎
ロングカクテル
ソフトドリンク

Cプラン

オリオンビール(中瓶)
ノンアルコールビール(小瓶)
ハウスワイン(赤・白)
ウイスキー
泡盛
ソフトドリンク

■ロングカクテル

ジントニック
モスコミュール
カンパリソーダ
スクリュードライバー

■ソフトドリンク

ウーロン茶	マンゴー
さんぴん茶	シークワーサー
コココーラ	グアバ
ジンジャーエール	グレープフルーツ
オレンジ	パイナップル

※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。