

REIR BEAKFAST BUFFET MENU

朝食 6:30 ~ 10:30(L.O. 10:00)

<メニュー A>、<メニュー B>の日替わりでご提供いたします。

※は沖縄料理、沖縄食材を使った料理です。

【冷製料理】

<共通>

※もずく酢

※jee-mee-mee 豆腐

※オクラとチキンの柚子胡椒仕立て

<メニュー A>

※人参しりしり

※糸満蒲鉾（野菜）

※島豆腐とオクラ

ひじき煮

スモークサーモン

<メニュー B>

※県産野菜のナムル

※糸満蒲鉾（ごぼう）

※島豆腐のカプレーゼ風

切干大根

ボローニヤハム or 生ハム

《サラダ・コンディメント各種》

レタス / キャベツ / コーン / トマト / きゅうり / オニオンなど 9 種

クリスピーベーコン / クルトン / フライドオニオンなど 3 種

《ドレッシング各種》

フレンチ / 和風 / シークワサー / オニオン / 胡麻など 4 種

【温製料理】

<共通>

※テレビチ煮

スクランブルエッグ

※ゆし豆腐と薬味

※沖縄粥 ボロボロジューシー ニラ添え
ライス

<メニュー A>

ブリの照り焼き

※やんばる鶏の筑前煮

※豆腐チャンプルー

※もずくの味噌汁

コーンクリームスープ

プチ肉まん

ソーセージ / ハム

※島豆腐の湯豆腐

フライドポテト

ミートソーススパゲッティー

ミニコロッケ

チキンカレー

<メニュー B>

鯖の塩焼き

※昆布イリチー

※麩チャンプルー

※イナムドゥチ

じゃがバタークリームスープ

揚げ餃子

ホワイトソーセージ / ベーコン

※島豆腐厚揚げの和風あんかけ

ハッシュドポテト

トマトクリームスパゲッティー

白身魚フライ タルタルソース

ポークカレー

《箸休め各種》

焼き海苔 / 納豆 / ふりかけ 2 種 / 香の物 2 種 / 梅干し

《キッズメニュー》

ミートボール / からあげなど 2 種

《パン・焼き菓子各種》

<共通>

クロワッサン
食パン

<メニュー A>

チョコレートデニッシュ
パインデニッシュ
オリーブチャバタ
チーズパン
黒糖ロール
パイナップルバターケーキ
紅芋ケーキ
マフィン 2 種

(ブルーベリーアーモンド / チョコレートバナナ)

<メニュー B>

シナモンデニッシュ
紅芋デニッシュ
ミューズリーブレッド
胚芽ロール
バタースティック
マンゴーバターケーキ
シークワサーケーキ
カラフルドーナツ

《ジャム各種》

ストロベリー / マーマレード / パイン /
マンゴー / シークワサーなど 3 種
バター

《シリアル各種》

コーンフレーク / グラノーラ / チョコフレーク
ミルク

《アイスクリーム各種》

バニラ / 紅芋 / マンゴーなど 3 種

《デザート各種》

<共通>

パイナップル / グレープフルーツ / オレンジ / 今帰仁スイカ etc.
プレーンヨーグルト (ベリーソース / キウイソース)
ぜんざいと白玉 / フルーツカクテル

<メニュー A>

フルーツゼリー (ハチミツレモン)

<メニュー B>

マンゴープリン

《ライブキッチン》

ポーク玉子 サザン風

ブレッド & バタープリン

沖縄県産黒糖フレンチトースト

(A : アングレーズ / ホイップクリーム B : 黒蜜ぜんざい / ホイップクリーム)

※メニュー内容は食材の仕入れ状況などで変更する場合もございますので、予めご了承ください。

2025.6.15 現在