

実りの秋を
美味しさでめぐる
ランチタイム

Autumn Lunch Buffet

— 秋の収穫祭 —

秋の恵みを味わう、彩り豊かなランチbuffet

秋の深まりを感じる旬の食材に、沖縄ならではの素材を融合させた彩り豊かなメニューが勢ぞろい。

前菜からメイン、デザートまで、秋の味覚を心ゆくまでお楽しみください。



ライブキッチン

合鴨のロースト 島人マッシュルーム添え
香ばしく焼き上げた鴨肉を目の前でカットイン
グ。地元・糸満産「島人マッシュルーム」とともに、
特製ベリーソースまたは芳醇なトリュフソースの2
種の味わいでお楽しみいただけます。



秋の味覚
メニュー

秋の味覚を味わうメニューの数々

サクサクのパイ生地で数種のキノコを香ばしく
焼き上げた「きのこのキッシュ」をはじめ、「若鶏
と栗、キノコのレモンペッパー焼き」など、旬の
食材を存分にお楽しみください。



新感覚!
体験型メニュー

自分で仕上げる体験型カスタムメニュー

沖縄県産「純生黒糖」を、ご自身で削って味わ
う体験型スイーツ。
バニラソフトクリームへのトッピングやコーヒー
に加えて楽しむアレンジもおおすすめです。

<メニュー一例> マグロとサーモン・アボカドライスボール仕立て 炙り鯖の燻製サラダ仕立て カボチャとドライ柚子のサラダ ニシンの甘酢漬け オレンジ風味
キノコのクリームスープ 沖縄そば 白身魚とガーリックシュリンプ にんにくの芽グリーンベジタブル 海鮮ボールと海老の中華餡かけ 神戸ハイカレー 麻婆茄子
黒糖きな粉わらび餅 カボチャモンブラン 柿と生ハムのモッツアレラチーズ 島豆腐ティラミス サツマイモのタルト ソフトクリーム など

2026

10.1・11.30

THU

MON

ランチタイム

11:30～15:00 (L.O. 14:30)

大人 (中学生以上) : ¥3,500

シニア (65歳以上) : ¥3,300

小学生 : ¥1,300

幼児 (4～6歳) : ¥550

3歳以下: 無料

海を望む開放的な空間でゆったりとしたランチタイムを。

2F オーシャンビューレストラン「レイール」

お問い合わせ先 Tel. 098-992-7542

※表示料金は消費税・サービス料を含みます。※写真はイメージです。
※メニューは変更になる場合もございます。予めご了承ください。

最新情報は
Instagramや公式HPを
ご確認ください。



WEB予約は
こちらから



 Southern Beach Hotel & Resort™
OKINAWA

REIR
Ocean View Restaurant