



Southwest Grand Hotel
BREAKFAST BUFFET

[¥4500] 7:00-10:30 (L.O.10:00) @ 11F The Sailor's Club

< SALAD >

- ・日替わりサラダ
- ・ハーブサラダチキン
- ・ヤギのチーズとスイカのサラダ
- ・ワカモレ
- ・ツナサラダ
- ・テテドモアンヌチーズ

< FRUITS >

- ・バナナ
- ・ランブータン
- ・パイナップル
- ・ドラゴンフルーツ

< Dessert >

- ・オーガニックアサイーシャーベット
- ・ふわふわヨーグルト
- ・ココナッツのチアシードプリン

< BREAD >

- ・揚げたてカレーパン
- ・クロワッサン
- ・スペイン産グリーンオリーブローフ
- ・シリアルと木の実のローフ
- ・ミルク食パン
- ・アーモンド&ヘーゼルナッツデニッシュ
- ・クロナッツ
- ・ブリオッシュ
- ・チュロス
- ・リコッタチーズとマヌカハニーのトースト
- ・サーターアンダギー
- ・バルセロナマフィン (Gluten-free)
- ・バルセロナベール (Gluten-free)
- ・プレッツェルベーグル

< HOT APPETIZER >

- ・ハレイワガーリックシュリンプ
- ・インカの目覚めと鮎色玉ねぎ
- ・ピーナッツとお野菜の黒米チマキ
- ・美味しい島豚ソーセージ
- ・つるし島豚ベーコン
- ・採れたて島野菜のスチームベジタブル
- ・スクランブルエッグ
- ・マッサマンカレー
- ・カレーの西京味噌焼き
- ・オニオンスープ
- ・野菜たっぷりミネストローネ
- ・ゴロゴロ肉味噌

< 海鮮丼/ Seafood Don >

- ・ネギトロ
- ・釜揚げしらす
- ・海ぶどう
- ・温泉卵

< かけゆー湯 / KACHUYU >

- ・宮古島風味噌
- ・久米島味噌
- ・首里味噌
- ・まるたま王朝味噌

< お惣菜/ Sode Dish >

- ・オクラの胡麻和え
- ・しそ梅干し
- ・柴漬け
- ・ゴーヤの佃煮
- ・甘辛チキ揚げとこんにゃく
- ・ごぼう入り揚げかまぼこ

< 沖縄料理/ Okinawan Food >

- ・ゴーヤチャンプルー
- ・じゅーしー
- ・ゆし豆腐
- ・もずく酢

< DRINK >

マンゴージュース	コーヒー	紅茶	スパークリングワイン
リンゴジュース	カフェラテ	さんぴん茶	自家製グリーンスムージー
オレンジジュース	カプチーノ	緑茶	
	エスプレッソ	牛乳	

※日替わりで内容が異なる場合がございます。あらかじめご了承ください。