



Southwest Grand Hotel BREAKFAST BUFFET

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

<SALAD>

- ・ミックスリーフ
- ・スプラウトサラダ
- ・ヤギのチーズとスイカのサラダ
- ・大きさ不揃いミニトマト
- ・ハーブサラダチキン
- ・フレッシュサーモン
- ・キュウリ
- ・スライストマト
- ・フレッシュハーブ&オニオン
- ・ツナサラダ
- ・ワカモレ
- ・テデモアンヌチーズ

<FRUITS>

- ・バナナ
- ・ランブータン
- ・パッションフルーツ
- ・パイナップル

<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
- ・五穀のクロワッサン
- ・チュロス
- ・クロナッツ
- ・リコッターチーズとマヌカハニーのトースト
- ・サーターアンダギー
- ・プレッツェルベーク
- ・グルテンフリー バルセロナマフィン
- ・グルテンフリー バルセロナベール

<HOT APPETIZER>

- ・ハレイワガーリックシュリンプ
- ・インカの目覚めと餡色玉ねぎ
- ・きび丸豚ハム
- ・美味しい島豚ソーセージ
- ・沖縄県産 吊るし島豚ベーコン
- ・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
- ・テレビチ汁
- ・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
- ・ピーナッツとお野菜の黒豆チマキ
- ・カレイの西京焼き
- ・極み卵の8分たまご

<Seafood Don>

- ・醤油づけイクラ
- ・ネギトロ
- ・釜揚げシラス
- ・海ぶどう
- ・極み卵の温泉卵
- ・山芋とろろ

<KACHUYU>

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

<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
- ・ごぼう入り揚げこんにゃく
- ・島とうがらし 海苔
- ・島とうがらし ふりかけ

<Dessert>

- ・ふわふわヨーグルト
- ・マンゴーピューレ
- ・ドラゴンフルーツピューレ
- ・花園養密場 生ハチミツ
- ・沖縄黒糖蜜
- ・ドラゴンフルーツとココナッツのチアシードプリン

<DRINK>

オレンジジュース	コーヒー	ほうじ茶
マンゴージュース	カフェラテ	緑茶
りんごジュース	カプチーノ	アールグレイ
グァバジュース	エスプレッソ	牛乳
自家製グリーンスムージ	水出しアイスコーヒー	スパークリングワイン

※日替わりでお料理の内容が異なる場合がございます。予めご了承ください。