

# REIR BEAKFAST BUFFET MENU

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

※じーまーみー豆腐

※沖縄県産 季節野菜のお浸し

### <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>

- ※糸満産パイヤしりしり
- ※糸満蒲鉾（ごぼう）
- ※島豆腐と EX オリーブオイル  
切干大根  
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 / 沖縄オレンジ / オニオン / 胡麻など 4 種

## 【温製料理】

### <共通>

- ※テレビ煮  
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
- ※ゴーヤーチャンプルー
- ※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
- スパゲッティーミートソース
- 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
- ※泡盛豚の焼売
- 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
- ハッシュドポテトカレー風味
- 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  
バターロール  
食パン

### <メニューA>

チョコレートデニッシュ  
アップルデニッシュ  
紅芋ロール  
グランベリー&ピーカンナッツブレッド  
人参ブレッド  
パイナップルバターケーキ  
チョコレートケーキ  
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  
キャラメルデニッシュ  
ミューズリーブレッド  
オリーブチャバタ  
黒糖ウォールナッツ  
マンゴーバターケーキ  
チーズスフレケーキ  
ドーナツ3種  
(ピンク/ミルクチョコ/ホワイトチョコ)

## 《ジャム各種》

ストロベリー/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

## 《アイスクリーム各種》

バニラ/チョコレート/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

### <メニューA>

ハチミツレモンゼリー  
グレープゼリー

### <メニューB>

マンゴープリン  
アップルゼリー

## 《アクションステーション》

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 / 小豆 / 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。