

一期一会
～いちやりばちよーでー～

15th
Anniversary

Southern Beach Hotel & Resort
OKINAWA



2024 県民限定

6/1 (土) ▶ 9/30 (月)



ケータリングサービスも承り中

お気軽にご相談、お問い合わせください。
※メニューは専用buffet料理となります。
※別途ケータリング費用がかかります。

涼を感じる夏の宴会プラン

SUMMER Party Plan

お料理プラン 宴会場にて2時間の貸切利用 大型駐車場完備 (ご宴会ご利用時3時間無料)

3種類(ブッフェ・卓盛・二段重)のお料理プランよりお好みのコースをお選びください。

ブッフェ 30名様より 卓盛 15名様より 二段重 15名様より

お一人様料金 Aコース ¥5,200 Bコース ¥6,300 Cコース ¥7,500

飲み放題 <お一人様料金>

A ¥1,800
ビールorノンアルコールビール(1本/名)
ソフトドリンク飲み放題

B ¥2,200
ビール(ノンアルコールビール含)
ウイスキー、ハイボール、泡盛、サワー
ソフトドリンク飲み放題

C ¥2,500
ビール(ノンアルコールビール含)
ウイスキー、ハイボール、泡盛、サワー
ワイン(赤・白)、ソフトドリンク飲み放題

15周年記念特典

15周年だけの特別特典

- ランチbuffet券を15名様ごとに1枚進呈!
(ペアランチbuffet券2組4枚をディナー券1組2枚へ変更可)
(通常: 30~69名様/1組、70~99名様/2組、100名様以上/3組)
- 50名以上はランチbuffet券又は宿泊ペア券1組進呈
- 泡盛・ワイン・ウイスキー持ち込み料無料!
(通常料金1本当たり¥2,200)
※飲み放題A~Cプランいずれかをご注文の場合に限ります。

さらに!!
平日特典

日~木曜日のご利用は、各料理コース
お一人様料金より¥500引き
※ただし、祝前日は除く

※料理メニュー詳細は裏面をご確認ください。※写真はイメージです。※表示料金には、サービス料・消費税が含まれております。

ご予約・お問い合わせ Tel.098-992-7541 / info-okinawa@southernbeach.co.jp

サザンビーチホテル & リゾート沖縄

ホテルの
旬な情報を
お届け▶▶



ブッフェ [30名様より]

ブッフェ **A** (11品) ¥5,200

【冷製料理】

タコザンギのピリ辛マリネ
鶏むね肉の低温調理 トマトドレッシング
小エビの入った中華風春雨サラダ
海鮮バラちらし寿司

【温製料理】

夏野菜と魚介の中華炒め
小海老の入った中華風かに玉 チリソース
スモークサーモンとアスパラのペペロンチーニ
肉焼売とモズク餃子
コーンクリームコロッケとチキン竜田揚げ
ポークジンジャー

【デザート】

シェフおすすめケーキ盛り合わせ3種

ブッフェ **B** (12品) ¥6,300

【冷製料理】

県産鮮魚のカルパッチョ レモンドレッシング
ラーメンサラダ
ローストポーク しば漬けタルタルソース添え
ウナギのちらし寿司

【温製料理】

夏野菜と海老のケイジャン炒め
白身魚のフリット 中華風オイスターソース
海鮮塩焼きそば
チキンの山賊焼き
骨付きカルビ BBQ仕立て
豚肉の八兆味噌パン粉焼き

【デザート】

シェフおすすめケーキ盛り合わせ3種
カットフルーツ

ブッフェ **C** (13品) ¥7,500

【冷製料理】

お刺身3種盛り合わせ
コールドビーフ 山葵香る和風ソース
あぐー豚しゃぶと水菜のサラダ 葱塩ソース
おまかせ握り寿司
冷やし中華

【温製料理】

大海老と魚介のピリ辛炒め
ウナギの山椒パン粉焼き
トマトと夏野菜の魚介の Pasta
タンドリーチキン
牛ロース肉のステーキ、ガーリックソース
ロースカツのミラノ風

【デザート】

シェフおすすめケーキ盛り合わせ5種
旬のフルーツバリエーション

卓盛 [15名様より]

卓盛り **A** (9品) ¥5,200

【冷製料理】

タコザンギと胡瓜のピリ辛マリネ
鶏むね肉の低温調理 トマトドレッシング
コールドミートとベビーリーフのサラダ

【温製料理】

チキンの卵パン粉焼きトマトソース
白身魚の中華風オイスターソース
ポークソテー カーリーポテト添え

【御食事】

ジャンバラヤ
オニオンスープ

【デザート】

本日のおすすめデザート

卓盛り **B** (10品) ¥6,300

【冷製料理】

マグロとアボガドのボキ仕立て
小エビと生ハムのシーザーサラダ
コールドビーフ しば漬けタルタル添え

【温製料理】

中華点心2種
チキンの南蛮仕立て
魚介の中華風ピリ辛炒め
あぐー豚のソテージンジャーソース

【御食事】

海鮮バラちらし
島豆腐とあおさのすまし汁

【デザート】

本日のおすすめデザート

卓盛り **C** (10品) ¥7,500

【冷製料理】

本日のおすすめお刺身3点盛り
ローストポークの生春巻き
合鴨の黒糖煮 青唐添え

【温製料理】

大海老とアスパラの豆鼓炒め
チキンの唐揚げ 中華風チリソース
白身魚のポワレ 大葉とトマトのソース
牛ロースステーキ オニオンソース

【御食事】

おまかせ握り寿司
あぐー豚の豚汁

【デザート】

本日のおすすめデザート

二段重 [15名様より]

二段重 **A** (11品) ¥5,200

【冷製料理】

生ハムと糸満野菜のチョレギサラダ
茄子のタタキ 夏野菜の薬味添え
海老と野菜の生春巻き スイートチリソース

【温製料理】

中華点心、鶏竜田揚げ、春巻き
ローストポーク バイン入りサルサソース
鮮魚のポワレ 夏野菜のラタトゥイユ

【外付け】

若鶏の南蛮 和風タルタルソース
糸満産ベビーリーフを添えて

【御食事】

白米、赤だし、香の物

【デザート】

本日のおすすめデザート

二段重 **B** (11品) ¥6,300

【冷製料理】

冷製豚しゃぶと県産野菜のサラダ ゴマダレ掛け
スモークサーモンと夏野菜のシーザーサラダ
お造り3種盛り あしらい一式

【温製料理】

鯉とジャガイモのマルミタコ
牛肉の彩椒肉絲
ヤンニョムチキン 糸満産ベビーリーフと共に

【外付け】

あぐーステーキ ジンジャーソース
季節の温野菜とマッシュポテト添え

【御食事】

白米、赤だし、香の物

【デザート】

本日のおすすめデザート

二段重 **C** (11品) ¥7,500

【冷製料理】

海老とセイカとアボカドのタルタル 山葵風味
合鴨黒糖煮と県産夏野菜のサラダ 大葉の香り
お造り3種盛り 海ブドウ添え あしらい一式

【温製料理】

鱈のポワレ
パッションフルーツ風味のブルーブランソース
あぐーと旬野菜のオイスターソース炒め
県産地鶏のオープン焼き
BBQソース 彩野菜のソテー

【外付け】

ローストビーフ ガーリックソース
季節の温野菜とマッシュポテト添え

【御食事】

白米、赤だし、香の物

【デザート】

本日のおすすめデザート