

ご注文内容とお客様情報をご記入のうえ、FAX にてお送りください。
(メニューの決定は、宴席開催日 1 週間前までにお願いいたします。)

オキナワ グランメールリゾート 料飲予約課

FAX 番号 098-931-1509

○ご注文内容

ご希望の料理の「注文」欄に○をおつけください

カテゴリー	日本料理	プラス料金	注文	西洋料理	プラス料金	注文	中国料理	プラス料金	注文
前菜・サラダ	フレッシュアスパラと浅利の酒蒸し			フレッシュマトとバジル、モッツアレラのカプレーゼ			真鯛の中国風お刺身	¥300	
	県産鮭のお造り			ローストビーフと生ハム、冷製ミートバリエーション	¥300		四川風 雲白肉 (薄切り蒸し豚のんにく醤油かけ)		
	船盛3種 (近海魚の姿造り・県産鮭・サーモン)	¥300		マグロタルタル、ローストビーフ、クリームチーズ3種のカナッパ			若鶏胸肉のパンバンジー サラダ仕立て		
	牛すじの煮込み 梅肉ソースがけ			北海道産タコとローストビーフ、スモーク鴨の スペイン風ひとくちオードブル			県産鮭と海鮮の中華風サラダ		
	すっぽん出汁の茶碗蒸し			ロメインレタスとカリカリベーコンのシーザーサラダ			中華前菜3種盛り (くらげ・叉焼・茄子のどり辛和え)		
野菜料理	三種の野菜の天ぷら (茄子・南瓜・蓮根)			彩り野菜とアンチョビのんにく香るクリームソース			飲茶3種 (海老餃子・焼売・小籠包)	¥300	
スープ	中身汁 沖縄そば添え			具沢山・あさりのペーコンラムチャウダー			オイスター香る 中華スープ		
海鮮料理	近海魚の醤油バター焼き			スモーク香るサーモンステーキ			ぶりぶり海老のチリソース 辛味ソース添え		
	近海魚の泡盛マース煮			殻付き帆立貝のガーリックパン粉焼き			海鮮と季節野菜の塩味炒め		
	豪快！鰻焼き	¥300		贅沢三昧 雲丹のソースをまとったロブスターのグリル	¥500		白身魚のほんのり甘味のオーロラソース		
肉料理	牛肉と豚肉の贅沢すき煮			特製醤油ダレでマリネしたチキンのオーブン焼き			葱油香る牛肉オイスターソース炒め		
	卓上で楽しむ 和牛しゃぶしゃぶ	¥500		自家製BBQソースのやわらかスアリブ			やさしい味わいの広東風ホイコーロー		
	牛肉のんにく醤油漬け焼き			ピリ辛チリソースセージと 濃厚な味わいアンデスポテトのソテー			シークワワーサー風味の酢豚		
	豚肩ロースの黒糖焼き 焼ねぎと一緒に			ビーフステーキ 赤ワイン香るソース			若鶏の焦がし葱香るユージンチー		
	若鶏の塩麴焼き 柚子胡椒風味			【シェフカティングサービス】 しっとり仕上げた特製サーロインのローストビーフ	¥500		島豆腐と県産豚ひき肉の麻婆豆腐		
ご飯もの	季節の炊き込みご飯			漁師風魚介のバリエア	¥300		五目チャーハン		
	握り寿司 (鮓、海老、サーモン)	¥500		香ばしいビーフガーリックピラフ			海鮮あんかけチャーハン	¥100	
麺	特製胡麻だれの冷茶そば			パスタ・粗挽きミートのボロネーゼ			オイスターソースの五目あんかけ焼きそば		
	牛肉とこんにやくの醤油煮込みの沖縄そば			パスタ・島にんにくと島唐辛子のペペロンチーノ			肉味噌のまぜそば・ジャージャー麺		
デザート・フルーツ	白玉と南瓜の黄色いぜんざい			季節のフルーツ5種盛り合わせ	¥300		胡麻揚げ団子		
	わらび餅三種 (きな粉・抹茶・黒糖)			季節のフルーツ3種盛り合わせ			杏仁豆腐 黒糖ソース添え		
	今川焼二種			しっとりベークドチーズケーキ			カスタードあん入りココナッツ団子		
	白玉団子の餡餡かけ			ナッツたっぷりの濃厚チョコブラウニー			黒胡麻あん入り団子の冷たいシロップ漬け		

○お客様情報

団体名

日時

幹事様氏名

幹事様ご連絡先

O K I N A W A
G R A N D M E R
R E S O R T