

Island Buffet - Nightly Standard Menu 2020

English

Salad Bar

Flesh Vegetables
2 kinds of Namul & Kimchee

Islanders Appetizer

Shrimp Kelaguen (Guam)
Octopus Kelaguen (Guam)
Hawaiian Poke
Tahitian Fish Salad

Hot Plates

Beef Steak
Shrimp Green Curry
Cajun Shrimp
Roasted Vegetables
Seafood Cream Croquette
Fried Chicken Wings
Fillet of fish Black bean sauce
Paella (Spanish Seafood Rice)
Clam Chowder Soup
Bread and Butter, Steamed Rice
Steamed Rice
Miso Soup

Cold Plates

Assorted Nigiri Sushi & Healthy Sushi Rolls
Cold Udon Noodle (10 kinds of topping)

Dessert

Assorted Tropical Fruits
Dessert Corner (18 kinds)

Japanese

サラダバー

彩り12種類の新鮮野菜
ナムル2種&キムチ

南の島のアピタイザー

小エビのココナッツ和え(グアム)
タコのピリ辛レモン和え(グアム)
ハワイ風マグロの胡麻醤油和え
タヒチ風マカジキのココナッツミルク和え

温製メニュー

鉄板焼きステーキコーナー
海老のグリーンカレー
ケイジャンシュリンプ
夏野菜のグリル
シーフードクリームコロケ
手羽先チキンの唐揚げ
白身魚のブラックビーンソース
パエリア
クラムチャウダースープ
パンとバター、ライス
ご飯
味噌汁

冷製メニュー

握り寿司と西海岸流ヘルシーロール
冷やしうどん(10種類のトッピング)

デザート

南国フルーツの盛り合わせ
18種類の特製スイーツコーナー

Island Buffet - Special Corner 2020

English

APR 1 - JUN 30 Chamorro BBQ & Yam in coconut sauce

JUL 1 - SEP 30 Grilled Seafood with Vegetable

OCT 1 - JAN 9 Roast Beef & Fried Potate

JAN 10 - MAR 31 Roast Ham Leg with steamed vegetable

Japanese

焼き立てBBQグアム風とヤム芋のココナッツ煮

シーフード鉄板焼き 炒め野菜添え

ローストビーフとフレンチポテト

骨付きモモ肉のロースト、蒸し野菜添え