

Presented by  
総料理長

フェリックス・タイ



「私は小さい頃から、環太平洋地域の恐れなき独特の味に常に魅了され影響を受けてきました。世代から世代へと受け継がれてきた「料理は情熱と愛によって」という先祖の文化と伝統に感謝しています。ポリネシアカルチャーセンターにて、皆さまをゲートウェイレストランへお迎えできることを心より嬉しく思います。ハワイが太平洋への玄関口（ゲートウェイ）であるように、レストランメニューはポリネシアの食文化への玄関口です。私たち料理チームはこれらの素晴らしい文化の味を受け継ぎ、皆さまにポリネシアの歴史を共有し、料理からインスピレーションを受けて頂けるように取り組んでいます。」 - フェリックス・タイ料理長

Aloha!  
WELCOME TO THE

Gateway  
BUFFET

## サラダバー

- トスグリーンサラダ
- ドレッシング：イタリアン・ランチ・リコイ
- トッピング：
  - ひまわりシード
  - マッシュルームスライス
  - ひよこ豆
  - ブラックオリーブ
  - チェリートマト
  - レッドオニオンスライス
  - コーン
  - クルトン
  - シュレッドチーズ
  - 角切りハム
  - きゅうりスライス
  - ベーコンビッツ
- ポイ
- きゅうりのピクルス
- オレキエッテフェネルサラダ
- フルーツの盛り合わせ

## pokeバー

- ロミロミサーモン
- アヒ醤油ポケ
- アヒ刺身
- ポイソククリュとハワイアン鱈
- ウル・ウアラ・ポケ
- スパイシーフィッシュポケ



## メインディッシュ

- ハワイアンスタイルスイート&サワーチキン
- 手羽先フライのアドボソース和え
- ガーリックブラウンシュガーチキンローストとパイナップルレリッシュ
- カラマリフライ
- カルアポーク
- スパイシーコチュジャンポークベリー
- キュロットステーキカービングステーション
- カルビブリスケット炒め
- チャーシューポークリブ
- クリスピーガーリックシュリンプとスイートチリガーリックアイオリ
- 地元の魚のフライ（本日の魚）

## サイド

- 白米
- パイナップルフライドライス
- フライドパンシット
- トリコロールローストポテト
- ローストベジラタトウイユ
- かぼちゃとブロッコリーニの豆腐炒め
- 蒸しアスパラガスのリコイグレイズがけ
- チンゲン菜とキノコのソテー
- スープ - ローストスクウォッシュ
- スープ - ハワイアンブイヤベース
- タロパン



## キッズメニュー

- フライドポテト
- マカロニチーズ
- チキンナゲット

## デザート

- パイナップルフォスター
- ライエバニラパンナコッタとパイパイヤ
- アイスクリームスクープ



ベジタリアン



ビーガン

