



サマーバイキング2024

Summer Viking

夏のリゾートグルメアイランド

料理メニュー

常夏のリゾートグルメアイランド

- ビーフ鉄板焼き ポリネシアンソースとご一緒に
- フォアグラ&ローストビーフ丼
～フランスの美食を楽しむニューカレドニア～
- 世界一美味しい料理にも選ばれた!
インドネシア郷土料理 牛肉のスパイス煮込み“ルンダン”
- 海老の辛味スープ“トムヤムクン”
- インドネシア風焼き鳥“サテ”
- バリ島名物
ケチャップマニス風味焼きそば“ミーゴレン”

ハワイアングルメアイランド

- 若鶏の炭火焼き“フリフリチキン”
- ハワイアンビッグハンバーグ フルーツソース
“ハワイアンハンバーガー”も作れます!
- ガーリックシュリンプ

沖縄グルメアイランド

- ポークの塊煮込み“ラフテー”
- 沖縄定番グルメ“タコライス”
- ソーキそば

イタリアアングルメアイランド

- シチリア風茄子とトマトのパスタ“パスタ アッラ ノルマ”
みんな大好き“スパゲティボロネーゼ”もごぞいます
- サルデーニャ島名物 海の幸のフリットミスト

ポルトピアグルメアイランド

- コーンポタージュスープ
- かぼちゃの冷製スープ“ヴィシソワーズ”
- ビーフカレー 辛口&甘口

キッズグルメアイランド

- シーフードグラタン
- マヒマヒのグリル トロピカルソース
- 海老フライ タルタルソース

サステナブルグルメアイランド

- ふぞろいな夏野菜たちの焼き浸し ジュレ掛け
- 大豆ミートとふぞろいな野菜の出会い!キーマカレー
- お菓子作りで余った卵白で作る“焼パンナコッタ”

和の伝統&淡路リゾートグルメアイランド

- 鱧鍋 ～淡路島の郷土料理～
- 天ぷら ～淡路の藻塩・淡路レモンソースでどうぞ!～
- にぎり寿司&ロール寿司
- お造り
～まぐろのポキ、かつお叩き、かんぱち、いか、帆立貝、甘海老～

リゾートオールドブルアイランド

- アフリカンリゾート“海の幸のクスクス”
- ハワイ名物“ロミロミサーモン”
- ブルクンのエスカベッシュ シークワーサー風味
- 南国野菜とオリーブのセイボリータルト
- エーゲ海に浮かぶミコノス島のグreekサラダ
- アジアチキンサラダ“ラープ”
- セントローレンス川に浮かぶ島々に見立てて
サウザンアイランドドレッシングの海老サラダ
- 淡路島玉葱とトマトのサラダ
- ナチュラルチーズ

ホテル特製パンアイランド

- バゲット ●赤ワインのリュスティック
- ドライマンゴーとココナッツのベーグル
- チョコレートベーグル ●トマトとサラミのフォカッチャ
- 黒糖あんぱん ●動物パン

フルーツアイランド

- 季節の果物いろいろ
・パイナップル ・すいか ・赤肉メロン ・ぶどう
・ドラゴンフルーツ ・パパイヤ ・マンゴー

ファミリークッキングカフェ

- ハワイ名物“パンケーキ”作りを楽しもう!

世界のスイーツグルメアイランド

- ポルトピアグルメクルーズ客船ケーキショー!
- ハワイアンスイーツ“ハウピア”“アサイボール”“ココパフ”
- 沖縄名物“紅芋タルト”“ちんすこう”
- マラサダ ～発祥は大西洋に浮かぶマデイラ諸島～
- リゾートビーチデザート“パラソルムース”
- アイスクリーム、シャーベット
- ホテルパティシエール特製かき氷
～バリ島名物“エスチャンプル”もごぞいます!～
- コーヒー、紅茶

飲料メニュー

樽生ビール(アサヒ・麒麟・サッポロ・サントリー)、プレミアム瓶ビール、ノンアルコールビール
世界のワイン(ヨーロッパ、カリフォルニア、ニューワールド 他)
世界の5大ウイスキー(スコッチ、アイリッシュ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズ)
日本酒・焼酎・泡盛、ジントニック、モヒート、ロングアイランドアイスティー 他
ノンアルコールトロピカルカクテル(ハニートリップ、ポートタワー、ポートピアレモネード 他)
(アプリコット) (ストロベリー) (ブルーレモネード)

オレンジジュース、アップルジュース、パイナップルジュース、ウーロン茶、コカ・コーラ、ジンジャーエール

地名は各地の名物料理をご紹介しますもので、食材の産地を示すものではありません。食材入荷等の都合により献立変更がございます。