

New Year Boneur

新年の幸せbuffet

Beach House Restaurant

2025.12/30(火) - 2026.1/4(日) [営業時間] 18:00 ~ 21:00 (L.O. 20:00)

Monsieur NAKAMURA & Monsieur SASADA Collaboration Buffet ¥9,900

コラボレーション buffet



ホテルメトロポリタン
エドモント特別顧問
統括名誉総料理長
中村 勝宏シェフ



宮古島来間リゾート
シーウッドホテル
総料理長
笹田 勇治郎シェフ

buffetボードよりお好みのオードブルとデザートをお選び下さい。
Please choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board.



Kid's Buffet ¥3,520

キッズbuffet (小学生)

Children's Buffet ¥1,760

お子様buffet (3歳 ~ 5歳)

キッズbuffetとお子様buffetは専用コーナーをご用意しております。

There is also a Special Food Corner for the Kids and Children.

buffetボードよりお好みのオードブルとデザートをお選び下さい。
Please Choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board.

New Year **Boneur** 新年の幸せbuffet
Beach House Restaurant

2025.12/30(火) - 2026.1/4(日)

Gorgeous Buffet

ゴージャスbuffet

buffetボードより好みのメニューとデザートをお選び下さい。

以下のメインメニューから1品お選び下さい。

Please choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board.
Main Dish of Your Choice.



1

カルカッソンヌ風カスレ(中村シェフ)

¥3,300

Cassoulet of Carcassonne



2

アワビのガーリック風味 プルゴニユー風
パイ包み焼き

¥3,300

Abalone in Garlic Bourguignon Pie



3

宮古近海産の三大高級魚と車海老、
貝類のブイヤベース(中村シェフ)

¥3,300

Seafood Bouillabaisse with Rouille Sauce



4

黒毛和牛“石原牛”のステーキ

120g ¥4,400

160g ¥6,600

200g ¥7,700

Wagyu "Ishihara Beef" Steak

※ソースをお選び下さい。山葵ソース/赤ワインソース
Choice Sauce. Wasabi Sauce/ Red Wine Sauce

メイン料理の追加はいかがでしょう。

Please Add a Main Dish.



1

カルカッソヌ風カスレ(中村シェフ)

¥3,300

Cassoulet of Carcassonne



2

アワビのガーリック風味 ブルゴニュー風
パイ包み焼き

¥3,300

Abalone in Garlic Bourguignon Pie



3

宮古近海産の三大高級魚と車海老、
貝類のブイヤベース(中村シェフ)

¥3,300

Seafood Bouillabaisse with Rouille Sauce



4

黒毛和牛“石原牛”のステーキ

120g ¥4,400

160g ¥6,600

200g ¥7,700

Wagyu "Ishihara Beef" Steak

※ソースをお選び下さい。山葵ソース/赤ワインソース
Choice Sauce. Wasabi Sauce/ Red Wine Sauce

New Year 新年の幸せbuffet
Boneur
Beach House Restaurant
2025.12/30(火) - 2026.1/4(日)

New Year Collaboration Course
¥19,800

ニューイヤー・コラボレーション・コース

(要予約) 前日の17時までにご予約をお願い致します。



ホテルメトロポリタン
エドモント特別顧問
統括名誉総料理長
中村 勝宏シェフ



宮古島来間リゾート
シーウッドホテル
総料理長
笹田 勇治郎シェフ



〈アミューズ〉
Amuse buche

宮古近海の戻り鰹のカクテル、島らっきょうとエシャロットソース
Cocktail de Bonito, Sauce d'echalotte goûte de Curry.

〈前菜〉
Hors d'oeuvres

王様のパテ・アンクルート カンバーランドソース
Déllice de Pâte en Croûte de "Roi" Sauce Cumberland.

〈スープ〉
Soupe

スープ・ド・シャンピニオン カプチーノ風に(セップ茸、舞茸)
Soupe de Champignon "Cappuccino"

〈お魚料理〉
Poisson

宮古三大高級魚"スジアラ"のポワレ、ア・ラ・プロヴァンス風
Suprême de "SUJIARA" Poêlé à la provençale.

〈お肉料理〉
Viande

桜の枝でスモークした"沖縄ブランド牛"もとぶ牛ロース肉のロースト
熟成柚子胡椒添え
Aloyau de boeuf Rôti fumé au Bois de Cerisier avec Poivre de YUZU.

〈デザート〉
Dessert

クレープの島バナナ包み 泡盛のフランベ
さとうきびのパニラアイスクリーム添え
Crêpe aux Bananes Flambée au "AWAMORI"
avec glace de canne au vanille.

〈コーヒーと小菓子〉
Café et Mignardise