

Beach House Restaurant

WINTER BUFFET BONEUR

冬の幸せbuffet

Monsieur NAKAMURA & Monsieur SASADA

Collaboration Buffet

¥9,900

コラボレーション buffet

2025.12/1(月)–12/19(金) 12/26(金)–12/29(月)
2026.1/5(月)–2/28(土)

[営業時間] 18:00～21:00 (L.O.20:00)



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.

Beach House Restaurant

WINTER BUFFET BONEUR

冬の幸せbuffet

2025.12/1(月)–12/19(金) 12/26(金)–12/29(月) 2026.1/5(月)–2/28(土)

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。

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



1

アワビの、ガーリック、ブルギニヨン風パイ包み焼き
Abalone in Garlic Bourguignon Pie.



2

近海三大高級魚と車海老・貝類のブイヤベース風
ルイユ添え(中村シェフ)
Seafood Bouillabaisse with Rouille Sauce

Beach House Restaurant

WINTER BUFFET BONEUR

冬の幸せbuffet

2025.12/1(月)~12/19(金) 12/26(金)~12/29(月) 2026.1/5(月)~2/28(土)

メイン料理の追加はいかがでしょうか。

Please Add a Main Dish



1 ターキーの(七面鳥)ロースト(クリスマス期間)
¥3,300

Roast Young Turkey "Merry Christmas"
Red Currant Sauce



2 カルカッソンス風カスレ(中村シェフ)
¥3,300

Cassoulet of Carcassonne



3 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



4 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



5 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

Beach House Restaurant

WINTER BUFFET BONEUR

冬の幸せbuffet

2025.12/1(月)–12/19(金) 12/26(金)–12/29(月) 2026.1/5(月)–2/28(土)

Chef’s Recommended Course ¥19,800

シェフのお薦めコース

要予約（前日の17時までにご予約をお願い致します）



- 〈アミューズ〉 アワビと木の子の軽いクリーム和え、ココット詰め、パイ包み焼き
Amuse Orille de mer et champignon des bois en crouste dorée.
- 〈前菜〉 蟹と宮古産車海老と魚介類のサラダ仕立て、苺のヴィネグレットソース
Appetizer Salade de crab crevettes Miyako et fruits de mer avec Vinaigrette au fraise.
- 〈スープ〉 オニオングラタンスープ
Soup Soup d’ oignon gratinée
- 〈魚料理〉 オマール海老のロティ、スパイス味、柑橘入りブール・ノワゼット
Fish Dish Rôti de homard, Beurre de noisette épîcês, aux agrumes.
- 〈お口直し〉 沖縄タンカンのグラニテ
Granite Granite Tankan
- 〈お肉料理〉 黒毛和牛“石原牛”のプレゼ、牛蒡のクーリーと赤ワインソース
Meat Dish 季節の温野菜添え
Wagyu de boeuf “Ishihara” Sauce au vin rouge avec legumes chaud.
- 〈デザート〉 苺のフランベ さとうきびのバニラアイスクリーム添え
Dessert Frambê de fraise et sa glace à la vanille.
- 〈コーヒー又は紅茶〉
Coffee or Tea