
Beach house Summer Buffet

ビーチハウス・サマーbuffet

2024.7.20-8.31

[営業時間]

18:00~21:00 (L.O.20:00)

◇◇ Casual Buffet ¥6,600 ◇◇

カジュアルbuffet

buffetボードより、お好みのオードブルとデザートをお選びください。

Please Choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board



◇◇ Kids Buffet ¥3,520 ◇◇

お子様buffet

buffetボードより、お好みのオードブルとデザートをお選びください。

Please Choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board

ビーチハウス・サマーbuffet

Beach house Summer Buffet

2024.6.1-8.31

Formal Buffet ¥8,800

フォーマルbuffet

buffet + メイン料理 お選び下さい
Semi Buffet and Main Dish of Your Choice

1.

アンガスビーフのローストビーフ
温野菜と大分産柚子胡椒の香りと共に
Roast Angus Beef with Warm Vegetables/
Yuzu Pepper Sauce



2.

宮古産三大高級魚のオリーブオイル焼き
ラタトゥイユ、生アーモンド、ロケット
Pan-Fried Fish with Ratatouille.
Almonds and Rocket.



3.

宮古産車海老のポワレ、
季節野菜のクロックアント
サラダ菜、ハーブとアーモンドの香り
Pan fried Miyako Tiger Shrimp
with Seasonal Vegetables Croquette /
Herb and Almond Aroma



4.

沖縄三大高級魚のカルパッチョ、
マンゴーソース
Fish Carpaccio with Mango Sauce



ビーチハウス・サマーbuffet
Beach house Summer Buffet

2024.6.1-8.31

◇◇Gorgios Buffet ¥13,200◇◇

ゴージャスbuffet

buffet + メイン料理 お選び下さい
Semi Buffet and Main Dish of Your Choice

1.

ホタテ貝のポワレ
トリュフの香りと塩漬け豚バラ肉
宮古島産南瓜のピューレ添え
Pan-Fried Scallops,
Truffe Aroma and Salted Pork Belly



2.

宮古産ほろよい牛ロース肉のミニッツステーキ、
ソース カフェ・ド・パリ
Miyako Horoyoi Beef Sirloin Minute Steak/
Sauce Café de Paris.



3.

フォアグラと熊本産赤牛フィレの
特製サンドウィッチ
Foie gras and Wagyu Beef Sandwich.



ビーチハウス・サマーbuffet *Beach house Summer Buffet*

2024.6.1-8.31

◇◇ Special Buffet ¥16,500 ◇◇

スペシャルbuffet

buffet + メイン料理 お選び下さい
Semi Buffet and Main Dish of Your Choice

1.

熊本産赤牛フィレのロースト、
チミチュリソース (130g)
季節の温野菜添え

Gilled Kumamoto Wagyu Beef Fillet
with Chimi-Churri Sauce



2.

フランスブルターニュ産の
オマール海老を使用した
シェフのスペシャルパスタ

Chef Special Bretagne Homard Spaghetti



3.

蒸し鮑、アンディーブと
トリュフ風味のピーチ添え

Steamed Abalone with Witlof
and Truffed Peaches.



※こちらのメニューは3日前までにご予約をお願い致します

ビーチハウス・サマーbuffet
Beach house Summer Buffet

2024.6.1-8.31

◇◇ Teppan-yaki-Buffet ¥22,000 ◇◇

鉄板焼きbuffet

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

伊勢海老(ハーフ)と熊本産赤牛フィレ肉(150g)
ISE Lobster (half) and Kumamoto Wagyu Beef Fillet (150g)

季節の温野菜
Seasonal Warm Vegetables.

ソース：雪塩/デリシャスソース/チュミチュリソース
Sauce: Yuki-sio / Delicious Sauce / Chimi-Churri Sauce

赤味噌汁/シラス入りガーリック/お新香
Miso Soup / Whitebait Garlic Rice / Pickles



※写真は2人前です。

※こちらのメニューは3日前までにご予約をお願い致します