

In Room Dining Dinner Set

インルームダイニング デイナーセット
(17:00 ~ 21:00)

060

金武あぐー生ハムと
採れたて島野菜、
3種のフォンデュプラン
1名様 3,000
(2名様より承ります。)

島野菜盛り合わせ	チーズフォンデュ
フムス	生ハム
バーニャカウダ	ピタブレッド

061

やんばる島豚
あぐーしゃぶしゃぶと
採れたて島野菜プラン
1名様 6,000
(2名様より承ります。)

前菜 3種盛り合わせ	島野菜盛り合わせ
海ぶどう	島豆腐
アグー豚	沖縄そば

062

HIYORI
手巻き寿司プラン
1名様 6,000
(2名様より承ります。)

前菜 4種盛り合わせ	澄まし汁
季節の薬味	酢飯・焼き海苔
マグロ・ボタンエビ・タコ・イカ・鰻・イクラ 玉子・キュウリ・スパム	
※仕入れによってネタは変わる場合がございます	

- ディナーセットは当日の15:00までのご予約制にて承ります。手巻き寿司のみ 2 日前 15:00 までのご予約制にて承ります。
- ご予約は内線33番へご連絡ください。
- 上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。

In Room Dining Dinner A la carte

インルームダイニング ディナーアラカルト

(15:00 ~ 23:00)

Snack

090	金武あぐー豚生ハム&オリーブ	2,000
091	ミックスナッツ	900
092	ドライフルーツ	1,500
093	トリュフポテトと金武あぐー豚生ハム	2,200
094	ししとうのオリオンビールフリット	1,800
095	本日鮮魚のフィッシュ&チップス	2,700

Rice / Noodle

096	おにぎり	1,800
097	ソーキそば	2,100
098	HIYORI カレー	2,100

Dessert

099	バスク風チーズケーキ	1,500
100	ティラミス	1,200
101	HIYORI プリン	1,200

- ご予約は内線33番へご連絡ください。
- 上記税込み価格に10%のサービス料を頂戴いたします。
- 食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。