



BEACH HOUSE SPRING DINNER MENU

ビーチハウス・スプリング ディナー メニュー

2025.3.1-5.31

[営業時間] 18:00~21:00 (L.O.20:00)

Casual Buffet ¥7,700

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下さい。
Please Choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board
Main Dish of your Choice.



Kids Buffet ¥3,520

キッズbuffet (小学生)

Children 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。
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
Main Dish of your Choice





BEACH HOUSE SPRING DINNER MENU

ビーチハウス・スプリング ディナー メニュー

2025.3.1-5.31

Chef's Recommendation Buffet ¥8,800

シェフのお薦め地産地消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下さい。
Please Choose Your Favorite Appetizer & Dessert from The Buffet Board
Main Dish of your Choice.



1.

アンガス産ローストビーフ(120g)宮古島の春野菜添え レフォル添え
Angus Beef Roast with Horseradish.



2.

宮古島近海で獲れたイラブチャー(120g)のポワレ
新玉葱のピューレとシェリーヴィネガー風味バターソース
Pan-fried Local Fish with New Onion Pure and Cherry Vinegar Sauce.



3.

ヤンバル鶏(150g)のチキンシーザーサラダ
沖縄産ベーコン添え
Yanbaru Chicken Caesar Salad, Okinawa Pork Bacon.





BEACH HOUSE SPRING DINNER MENU

ビーチハウス・スプリング ディナー メニュー

2025.3.1-5.31

FORMAL BUFFET ¥11,000

フォーマルブッフェ

ブッフェ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
Main Dish of your Choice.



1.

宮古島産車海老(4本)のカクテル パッションフルーツソース
Local Tiger Prawn with Passion Fruits Vinagrette.



2.

真鯛(桜鯛)(80g)と宮古島産車海老のカルパッチョ仕立て
宮古島産トマトとフランボワーズ風味の白バルサミコソース
Seabream Carpaccio with Local Tomato and Raspberry Flavored Vinagrette.



3.

アンガス牛ロース肉200gのグリル 温野菜添え
Grilled Angus Beef Sirloin (200g) with Warm Vegetables.





BEACH HOUSE SPRING DINNER MENU

ビーチハウス・スプリング ディナー メニュー

2025.3.1-5.31

GORGEOUS BUFFET ¥13,200

ゴージャスbuffet

buffetボードより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
Main Dish of your Choice.



1.

黒毛和牛「石原牛」(200g)の鉄板焼き 旬の野菜のソテー添え
Ishihara Wagyu Beef Teppan-Yaki with Seasonal Vegetables.



2.

ブルトンオマール 海老と春野菜 ナージュ仕立て
Homard Breton Lobster Nage Style.



3.

骨付き仔羊のロースト(3本)南仏の煮込み野菜ラタトゥイユ添え
Roasted Lamb Chops with Ratatouille.





BEACH HOUSE SPRING DINNER MENU

ビーチハウス・スプリング ディナー メニュー

2025.3.1-5.31

CHEF SPECIALTY

シェフスペシヤリティ (アラカルト)



沖縄県産豚肩ロース肉のペルシヤード ¥3,630
Okinawa Pork Shoulder Loin with Herbs Flavored Bread Crumbs.



島魚のタルタル キャビア添え ¥3,300
Local Fish Tartar with Caviar.



ホテル特製木の子カレーバターライス添え S/¥1,980 L/¥2,420
Homemade Japanese Mushroom Curry.



スパゲティ ペスカトーレ
(宮古島産車海老、ムール貝、セイイカ等) S/¥1,980 L/¥2,420
Spaghetti Pescatore.

