

food
FOR

thought

ピカケテラス ディナーbuffetメニュー

冷菜各種

豆腐の生姜醤油マリネ、
ピリ辛チリソース仕立て

ロミロミサーモン（生鮭のサラダ風）
とトマト、ネギ、スイートオニオン

近海マグロ「アヒ」を醤油で和えた
「アヒポケ」、ハワイの海藻オゴ、
ハワイアンソルト、ネギ、
スイートオニオン、
ピリ辛チリのアクセント

殻付き海老の七味風味焼き

巻き寿司各種

お好みサラダバー

季節の果物いろいろ

温菜

塩釜焼きで仕上げたローズマリー
風味プライムリブ（ローストビーフ）、
肉汁ソース、スパイスマスタード、
ホースラディッシュ（西洋わさび）

カニ足のスチーム、
レモンバジル入り溶かしバター
& 黒胡椒と醤油風味ソース添え

ハワイ式鶏もも肉の炙り焼き
“フリフリチキン”、
白菜のコールスロー風付け合せ

ハワイの伝統料理豚の蒸し焼き
「カルアポーク」、
焼きマウイオニオンのレリッシュ

コチュジャン風味の韓国焼肉ブルコギ、
ナムル（野菜のゴマ油和え）

ハワイの白身魚マヒマヒのグリル、
ココナッツとコリアンダー（香草）
ペストソース仕立て

温かい付け合せ料理

いんげん豆のソテー、
ガーリックとトマトのロースト

地元直送野菜たっぷり焼きそば、
白菜、ニンジン、ネギ、玉ねぎ

アイダホポテトと
スイートポテトのバイクドポテト
各種トッピング

ライス、ふりかけ添え

デザート

トロピカルフルーツとタピオカの
サラダ仕立て

マカダミアナッツ入り
ココナッツムース

パッションフルーツケーキ

チョコレートプディングケーキ

チョコレート入り
バナナブレッドプディング、
バニラソース添え

お好みアイスクリーム
サンデーステーション

お飲み物

コーヒー、温かい紅茶、アイスティー
から1杯お選びいただけます。

大人 \$42

子供（5～12歳）\$21

ディナー営業時間：毎日

5:30PM～9:00PM