『秋の大収穫祭とワールドビュッフェ』

～食欲の秋到来☆バラエティに富んだ料理と可愛いスイーツがあなたを虜に～

◎期　間／2026 年 10 月 6 日（火）～12 月 6 日（日）
◎営業日／毎週：火曜日～日曜日・祝祭日　※特別営業日：10/12（祝）
◎時　間／11:30～15:00　ラストオーダー14:00
◎料　金／大人平日（火～金）3,500 円・大人週末（土日祝）4,000 円
　　子供（6 歳～12 歳）1,500 円・幼児（4 歳・5 歳）500 円（3 歳以下無料）

☆アヴァンセは毎日スペシャルデー☆

火曜「パンの日」　パン好き必見！パンコーナー拡大
水曜「スイーツデー」スイーツコーナが拡大！自分へのご褒美デー♪
木曜「レディースデー」女性の方は大人料金から 10%OFF
　（LINE 会員は会員様ご本人のみさらに割引 10%OFF）
金曜「エビフライデー」大人気！有頭海老の海老フライデー！
土・日・祝日「ファミリーデー」キッズフードコーナが充実！

シェフコーナー　『牛フィレ肉のカットステーキ』お好みのソースで

島野菜コーナー　採れたて新鮮野菜をいろいろな調理法で

サラダコーナー　シェフが市場で買い付ける元気野菜
トッピング、オリジナルヴィネガー、スパイスオイル各種
お好みのスタイルでお召し上がりください！

スープ　季節のスープ各種
（かぼちゃのポタージュ・たっぷり春雨の酸辣湯　など）

冷製料理　一晩寝かせたかぼちゃのロースト
滑らかなかぼちゃのムース
ベトナム風生春巻き【ゴイクン】
旬野菜のスティックサラダ　かぼちゃのディップソース
海鮮バラ散らし寿司～鰻・蓮根・とびっこ・錦糸卵・ラデッシュ～　など

温製料理　海鮮チャーハン
ごろごろ野菜と黒酢の酢豚
シェフ特製パスタ
旬野菜と点心のセイロ蒸し
スペアリブ BBQ 仕立て
県産豚肉と旬野菜のしゃぶしゃぶ
宮崎仕立てのチキン南蛮
やわらかてびちと旬野菜のポトフ
甘酸っぱさがクセになるタイ風焼き鳥『ガイ・ヤーン』
かぼちゃを練りこんだフォカッチャピザ
若鶏と旬野菜のグリーンカレー
ホテル特製ビーフカレー～県産和牛使用～　など

キッズフードコーナー　（土・日・祝のみ）
ミニドッグ・チキンから揚げ・ポテトフライ
白身魚フライ・ミニハンバーグ など

特製パン
クロワッサン、黒糖レーズンパン、ミルクロール　など
他　シェフおすすめ自家製パン各種

特製スイーツ
シェフおすすめデザート各種／季節のフルーツ／アイス＆シャーベット各種
チョコレートファウンテン（土・日・祝のみ）　など
水･木曜日は琉球菓子の日　・琉球料理伝承人の前川総料理長監修
黒糖ちんびん／黒糖あがらさー／黒糖サーターアンダギー　など

ドリンクコーナー
ハーバルウォーター／冷水／バヤリースオレンジ／シークワーサー
炭酸水／ウーロン茶／ザクロ酢／キューサイ青汁
アイスコーヒー／アイスティー／煎茶／ブレンドコーヒー／アメリカン
エスプレッソ／カフェオレ／カプチーノ
紅茶（ダージリン・セイロン・アールグレイ・レモンジンジャー）など

※表示料金はサービス料、消費税込みとなります。 ※メニューは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。