



Welcome to Buffet

パラディ ディナーbuffetへようこそ。

新鮮なやんばる食材や旬の沖縄食材をふんだんに使い、
沖縄テイストにアレンジしたバラエティ豊かな料理が並ぶワールドbuffet

A world buffet with a wide variety dishes arranged to Okinawa tastes,
featuring abundant fresh Yanbaru ingredients and seasonal Okinawan ingredients.

パラディ ディナーbuffet Paradis Dinner Buffet

17:30 ~ 22:00
(ラストオーダー 21:00)

大人 6,050 円
Adults

小人(小学生) ・ シニア (70歳以上) 3,025 円
Children(Elementary school student) & Seniors (Over 70)

5歳以下は無料となります。
The buffet is free for children 5 and under.

上記料金に、消費税及びサービス料を含みます。
this prices include consumption tax and service charge.

Lunch Menu

11:30~14:30

ランチ

5種のチーズ盛り合わせ 3,025 円
5 cheese assortment

イタリア産生ハムと旬の果実（約2人前） 3,388 円
Italian prosciutto and seasonal fruit (for two)

前菜盛り合わせ（約2人前） 3,388 円
Appetizer assortment (for two)

本日のスープ 726 円
Soup of the day

ハンバーグステーキ和風ソース 2,420 円
Hamburger steak with Japanese-style sauce

キビまる豚のステーキ 2,420 円
Kibimaru pork steak

県産鮮魚と帆立貝柱のポワレ 2,783 円
Butter-roasted locally produced fresh fish and scallops with olive sauce

ズッキーニとマッシュルーム入りミートソーススパゲティー 2,420 円
Meat sauce spaghetti with zucchini and mushrooms

やんばる野菜とベーコンのクリームスパゲティー 2,420 円
Cream sauce spaghetti with Yanbaru vegetables and bacon

ピッツァ マルゲリータ 2,420 円
Pizza margherita

やんばる野菜とサラミのピッツァ 2,420 円
Yanbaru vegetables and salami pizza

上記料金は、消費税及びサービス料を含みます。
this prices include consumption tax and service charge.

完熟トマトと海幸リゾット..... 2,420 円
Ripe tomato and seafood risotto

やんばる茸とポルチーニ茸のリゾット..... 2,420 円
Yanbaru mushroom and porcini risotto

欧風ビーフカレー やんばる野菜添え..... 2,420 円
European beef curry with Yanbaru vegetables

欧風シーフードカレー やんばる野菜添え..... 2,420 円
European seafood curry with Yanbaru vegetables

お子様カレー..... 968 円
Children's curry

パンまたはライス..... 423 円
Bread or rice

ガーリックトースト..... 605 円
Garlic toast

本日のデザート各種..... 726 円
Various desserts of the day

旬の果実盛り合わせ（2〜3人前）..... 3,025 円
Seasonal fruit assortment (for 2~3 people)

Drink Menu

ドリンク

Soft drink

ソフトドリンク

カフェラテ..... 750 円
Caffe Latte (Hot/Iced)

コーヒー..... 750 円
Coffee (Hot/Iced)

琉球紅茶 (サンセット)..... 750 円
Ryukyu Tea (Hot/Iced)

カヌ茶..... 750 円
Kanucha (Oolong tea with herbs)

オレンジジュース..... 750 円
Orange juice

マンゴージュース..... 750 円
Mango juice

パイナップルジュース..... 750 円
Pineapple juice

シークワサージュース... 750 円
Shikuwasa (citrus fruit) juice

コカコーラ..... 750 円
Coca cola

ジンジャーエール..... 750 円
Ginger ale

Cocktail

カクテル

ジン・トニック..... 1,200 円
Gin and Tonic

モスコミュール..... 1,200 円
Moscow Mule

カンパリ・ソーダ..... 1,200 円
Campari Soda

カシス・ソーダ..... 1,200 円
Cassis Soda

ディタ・グレープ..... 1,200 円
Dita Grapefruit

オリオン生ビール 990 円
Orion draft beer

オリオン生ビール(小) 940 円
Orion draft beer (small)

オリオンビール (小瓶) 940 円
Orion beer (small bottle)

アサヒビール (小瓶) 940 円
Asahi beer (small bottle)

麒麟ビール (小瓶) 940 円
Kirin beer (small bottle)

麒麟零ICHI (ゼロイチ)
(ノンアルコールビール)
Kirin ZERO ICHI 334ml (Non-alcoholic beer)
. 940 円

オリオン シークワサー . . 990 円
Orion hiramí lemon
オリオンビールの程よい苦味をシークワサーの
爽やかな酸味が引き締めます。

オリオン パッション 1,100 円
Orion passion
程よい苦味と甘みが心地よく、パッションフルーツ
の香りが爽やかに広がります。

美しき古里 30度
Uruwashiki Furusato 30%
(Awamori, distilled liquor)
ボトル 720ml bottle 5,500 円
一合 180ml 1,600 円

松藤 25度
Matsufuji 25%
(Awamori, distilled liquor)
ボトル 720ml bottle 5,500 円
一合 180ml 1,600 円

芋焼酎 夢の一滴 25度 (鹿児島県)
Yumenoitteki 25%
(Kagosima's shochu, distilled liquor)
ボトル 720ml bottle 6,655 円
一合 180ml 1,700 円

紅芋焼酎 紅一粋 25度 (沖縄県)
Beniissui 25%
(Okinawan shochu, distilled liquor)
ボトル 720ml bottle 6,050 円
一合 180ml 1,700 円

Wine List

ワイン

ハウスワインボトル (赤・白) . . . 5,445 円
House wine full bottle (RED/WHITE)

グラスワイン 968 円
Glass wine

ハウスワインハーフ (赤・白) 2,420 円
House wine half bottle (RED/WHITE)

スパークリングワイン (白) グラス
Sparkling wine (WHITE) glass
. 1,300 円

サンテロ・ラブ・ユー エクストラ・ドライ 原産国：イタリア ボトル 6,655 円
958 Santero Love You Extra Dry



大切な人と飲みたくなるスパークリングワイン

マスカットの華やかな香りと優しく広がる甘さのある果実味は親しみやすい味わいです。愛情とぬくもりのあるテイストのこのワインをぜひ大切な人とお楽しみください。

品 種 : グレーラ 50% シャルドネ 30% ピノ・ノワール 20%
ALC 度数 : 11.5%
味 わ い : やや辛口
容 量 : 750ml



上記料金に、消費税及びサービス料を含みます。
this prices include consumption tax and service charge.

Sparkling Wine スパークリングワイン

グランド・ロイヤル・キュヴェ・ブリュット

5,990 円

Grand Royal Cuvee Brut
イタリア/ピエモンテ
ITALIA/PIEMONTE
白・スパークリング・辛口

トレッピアーノ シャルドネ ピノ・ビアンコ

明るい輝きを持つ麦わら色、フレッシュな果実味と心地よい酸が特徴の辛口のスブマンテです。乾杯の1敗として、食前酒など様々なシーンを豪華に演出します。多種多様な料理とも相性が良く、特に前菜などの軽めの料理や魚介類との相性が良いです。

ヴーヴ オーバン・ドゥ・フランス ブリュット ロゼ

5,990 円

Vin Mousseux Rose Veuve
Aubin de France
フランス/France
ロゼ・スパークリング・辛口

テンブラニーヨ

鮮やかなロゼ色。フルーティーな香りと赤果実のアロマを示し溢れる泡はきめ細かい。フルーティーな風味と酸味を含む後味、刺激的でフレッシュ。

フェッラーリ・マキシマム・ブラン・ド・ブラン

15,000 円

Ferrari Maximum Blanc de Blancs
イタリア/トレンティーノ・アルト・アディジェ
ITALIA/TRENTINO ALTO ADIGE
白・スパークリング・辛口

シャルドネ

シャルドネを100%使用した、フェッラーリのお家芸ともいえる“ブラン・ド・ブラン”。豊かなアロマを備えた魅力的な果実が心地よく香り、山岳部で育ったシャルドネの典型的な味わいとバニラやイーストを感じさせる心地良い余韻が長く続きます。繊細でバランスのとれた、様々なお食事とずっと寄り添える、フードフレンドリーなワインです。

ベラヴィスタ フランチャコルタ アルマ キュヴェ ブリュット

16,000 円

BELLAVISTA
FRANCIACORTA ALMA CUVÉE BRUT
イタリア/ロンバルディア
ITALIA/LOMBARDIA
白・スパークリング・辛口

シャルドネ ピノ・ネロ ピノ・ビアンコ

洋ナシなど甘く熟した果実とヴァニラの華やかなアロマ。軽やかで強すぎない、きめ細かい泡が口の中に広がります。フルーツの甘さや酸味、ヴァニラ、イーストなど多彩な要素をもった表情豊かで非常にバランスのよい仕上がり

ドラモット・ブリュット

18,150 円

DELAMOTTE BRUT
フランス/シャンパーニュ
FRANCE/CHAMPAGNE
白・スパークリング・辛口

シャルドネ

外観は、輝きのあるレモンゴールド、きめ細かで豊かな泡立ちで、香りは青リンゴや柑橘類にラフランスの爽やかでフルーティな果実香が広がり、白い花の華やかさやほんのり蜜の甘やかさ、トーストの芳ばしいニュアンスもほのかに感じられます。味わいはボリューム感のある果実味は仄かな甘味を伴い適度なコクも感じられ、豊富な泡と美しくキレの良い酸が味わいをまとめます。少しの苦味を伴った後口は心地よく、果実やトーストの香りを伴ったエレガントな余韻が続きます。

トーレス ヴィーニャ・エスメラルダ

6,000 円

TORRES
VINA ESMERALDA
スペイン／カタルーニャ
SPAIN／CATALUNYA
白・スティル・やや辛口

ミュスカ・ゲヴェルツトラミネール

トロピカルフルーツとオレンジの花の上品で豊かなアロマ。口に含むとフレッシュでほのかに甘さを感じる果実味が溢れます。エレガントでスムーズな味わいに、新鮮な酸がキリッとしたアクセントになり、余韻にはシトラスのニュアンスがゆったりと続き、最後までフルーティーで甘みのある果実味を感じられるリラックスした味わいです。

ドルチェビータ モスカート・ダスティ

6,655 円

DOLCE VITA MOSCATO D'ASTI
イタリア／ピエモンテ
ITALIA／PIEMONTE
白・微発泡・甘口

モスカート

濃い麦わら色。リンゴとはちみつの印象を伴う典型的なアロマ。新鮮で芳しい香り。甘みと酸味のバランスが良く、炭酸によって上品な余韻が長く続く。微発泡の甘口白ワイン。

エスクード・ロホ シャルドネ

7,400 円

ESCUDO ROJO CHARDONNAY
チリ／カサブランカ・ヴァレー
CHILE／CASABLANCA VALLEY
白・スティル・辛口

シャルドネ

アカシアの花や煎ったアーモンドの香り、徐々に白桃やマンゴー、バニラの樽香などが混じり合い、上品かつ力強く香ります。口に含んだ第一印象は、生き生きとしたトロピカルフルーツや白桃のニュアンス。フレッシュなパイナップルの風味に、モカやジンジャーブレッド、ヘーゼルナッツの香ばしさが見事に組み合わせあった、濃厚で滑らかな舌触り。

ドメヌ・ド・ピス・ルー シャブリ

9,680 円

DOMAINE DE PISSE LOUP
SHABLIS
フランス／ブルゴーニュ
FRANCE／BOURGOGNE
白・スティル・辛口

シャルドネ

自然農法シャブリです。ブルミエ・クリュと同格もしくはそれ以上にこだわった長期熟成も期待できるシャブリ。カチカチしすぎないミネラルと果実味のバランスが絶妙なキリッとした辛口。軟質ミネラルの柔らかい飲み口です。

シャトー・ピック・カイユ・ブラン

14,000 円

CH, PICQUE
CAILLOU BLANC
フランス／ボルドー・グラヴ
FRANCE／BORDEAUX GRAVES
白・スティル・辛口

ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン

ピック・カイユ (caillou = 小石) という名前は、ガロンヌ川で侵食された小石の多い土地に由来しています。熟した白桃や洋ナシ、リンゴのような香りに、レモンやライムの酸味を伴った爽やかなアロマ。後から程よいミネラル感に、樽由来のバニラの香り。口に含むと、果実の凝縮感とともにクリスピーな酸が感じられ、程よいミネラルとともにバランスのとれた印象。凝縮した果実味と、バニラの風味は余韻まで長く続きます。

オロワインズ コモロコ

6,000 円

OROWINES COMOLOCO
スペイン／フミーリャ
SPAIN／D.O.JUMILLA
赤・スティル・フルボディ

モナストレル

■フローラルなアロマと共に、ミネラルの奥から熟したチェリーの香り。豊かな果実のフレイバーと甘くエキゾチックなスパイスがいっぱいに広がります。口を含むとフレッシュで、バランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。

カルピネート ドガヨーロ

6,700 円

Dogajolo Rosso I.G.T
イタリア／トスカーナ州
ITALIA／TOSCANA
赤・スティル・ミディアムボディ

サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン

■チェリーのようなフルーティな香りで、バニラ、コーヒー、スパイスのニュアンスも感じられる。口当たりはふくよかで柔らかく、しっかりとした骨格もあり、樽での熟成感、上品な滑らかさ、芳しい果実香といった良質なワインの条件とされる特徴を備えているワイン。

エスクード・ロホ カベルネ・ソーヴィニヨン

7,400 円

ESCUDO ROJO
CABERNET SAUVIGNON
チリ／マイポ・ヴァレー
CHILE／MAIPO VALLEY
赤・スティル・フルボディ

カベルネ・ソーヴィニヨン

■熟したフランボワーズなどの赤系果実やクレーム・ド・カシスの甘やかな香り。徐々に黒コショウや甘草のスパイス香、トーストのようなニュアンスが現れます。口を含むとフレッシュかつまるやかで、ダークチェリーやカシスなどの黒系果実の豊かな果実味や心地の良い酸味を感じると共に、徐々にタンニンが広がっていきます。

ジェイコブス・クリーク ダブル・バレル・シラズ

8,000 円

JACOB'S CREEK DOUBLE BARREL SHIRAZ シラー
オーストラリア／バロッサバレー
AUSTRALIA／BAROSSA VALLEY
赤・スティル・フルボディ

シラー

■フルボディで芳醇な味わいは、ブドウ産地がバロッサ・ヴァレーであることをほのめかし、甘いレッドフルーツとダークチョコレートの魅惑的な組み合わせに補完されています。微かなトーストとヴァニラのニュアンスは、フレンチオークとアメリカンオークの伝統的なオーク樽に由来し、スコッチウイスキー樽で仕上げることによって丸みを帯びています。奥にはアーモンドの殻のニュアンスも感じられ、力強さを緩和しながら滑らかさが驚くほど表現されています。

689 セラズ シックス・エイト・ナイン

10,000 円

689 CELLARS SIX EIGHT NINE
アメリカ／ナパ・ヴァレー
AMERICA／NAPA VALLEY
赤・スティル・フルボディ

ジンファンデル メルロー プティ・シラー カベルネ・ソーヴィニヨン
シラー プティ・ヴェルド

■黒みがあったガーネット色。黒や紫のベリーフルーツのリキュールやジャムを思わせる強い完熟果実香。クリーミーなまるやかさ、暖かさを感じる香りに、かすかにチョコレートのような香りも。味わいも大変まるやかで柔らか、滑らか。完熟でまるみのある果実味がしっかりフルボディのタンニンを上回り、心地よい渋みと、たっぷりのジューシーさで、柔らかくまるやか。