



Kanuchia Resort
Okinawa



カジュアルダイニング パラディ

アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください
Please let us know if you have any food allergies.

※国産米を使用しております。
※We use domestically produced Japanese rice.

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 4,500円
Adults

小人(小学生)・シニア(70歳以上) 2,300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.

Brunch Menu

10:00~11:30

ブランチ

欧風ビーフカレー やんばる野菜添え 2,000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 2,000円
European seafood curry with Yanbaru vegetables

トマト、マッシュルーム、バジルのピッツァ 1,800円
Tomato, mushroom, and basil pizza

やんばる野菜とサラミのピッツァ 1,800円
Yanbaru vegetables and salami pizza

ミックスサンドウィッチ 900円
Mixed sandwich

野菜、チーズ、生ハムの焼きサンドウィッチ 1,200円
Vegetable, cheese, and prosciutto toasted sandwich

ケーキ各種 600円
Varity of cakes

ケーキセット 850円
Cake set

Lunch Menu

11:30~14:30

ランチ

5種のチーズ盛り合わせ	2,500円
5 cheese assortment	
イタリア産ハムと旬の果実 (約2人前)	2,800円
Italian prosciutto and seasonal fruit (for two)	
前菜盛り合わせ (約2人前)	2,800円
Appetizer assortment (for two)	
本日のスープ	600円
Soup of the day	
ハンバーグステーキ和風ソース	2,000円
Hamburger steak with Japanese-style sauce	
紅豚アグーの薄焼きステーキ	2,000円
Benibuta Agu pork thin sliced grilled steak	
やわらか牛テンダーロインの網焼きステーキ	3,500円
Tender beef tenderloin grilled steak	
県産鮮魚と帆立貝柱のポワレ オリーブソース	2,300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	2,000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	2,000円
Cream sauce spaghetti with Yanbaru vegetables and bacon	
トマト、マッシュルーム、バジルのピッツァ	1,800円
Tomato, mushroom, and basil pizza	
やんばる野菜とサラミのピッツァ	1,800円
Yanbaru vegetables and salami pizza	

表記料金の他に、消費税およびサービス料10%を別途頂戴いたします。

In addition to the prices listed, consumption tax and a 10% gratuity will also be charged.

トマト風味のシーフードリゾット 2,000円
Tomato and seafood risotto

やんばる茸とポルチーニ茸のリゾット 2,000円
Yanbaru mushroom and porcini risotto

欧風ビーフカレー やんばる野菜添え 2,000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 2,000円
European seafood curry with Yanbaru vegetables

お子様カレー 800円
Children's curry

パンまたはライス 350円
Bread or rice

ガーリックトースト 500円
Garlic toast

本日のデザート各種 600円
Various desserts of the day

旬の果実盛り合わせ (2~3人前) 2,500円
Seasonal fruit assortment (for 2~3 people)

Tea Time Menu

14:30~17:30

ティータイム

欧風ビーフカレー やんばる野菜添え 2,000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 2,000円
European seafood curry with Yanbaru vegetables

トマト、マッシュルーム、バジルのピッツァ 1,800円
Tomato, mushroom, and basil pizza

やんばる野菜とサラミのピッツァ 1,800円
Yanbaru vegetables and salami pizza

ミックスサンドウィッチ 900円
Mixed sandwich

野菜、チーズ、生ハムの焼きサンドウィッチ 1,200円
Vegetable, cheese, and prosciutto toasted sandwich

アイスクリーム、シャーベット 500円
Ice cream, Sherbet

ケーキ各種 600円
Varity of cakes

ケーキセット 850円
Cake set

Drink Menu

ドリンク

Soft drink

ソフトドリンク

カフェラテ..... 600円
Caffe Latte (Hot/Iced)

パイナップルジュース..... 600円
Pineapple juice

コーヒー..... 600円
Coffee (Hot/Iced)

シークワーサージュース... 600円
Shikuwasa (citrus fruit) juice

紅茶..... 600円
Tea (Hot/Iced)

コカコーラ..... 600円
Coca cola

カヌ茶..... 600円
Kanucha (Oolong tea with herbs)

ジンジャーエール..... 600円
Ginger ale

オレンジジュース..... 600円
Orange juice

マンゴージュース..... 600円
Mango juice

Cocktail

カクテル

ジン・トニック..... 950円
Gin and Tonic

カシス・ソーダ..... 950円
Cassis Soda

モスコミュール..... 950円
Moscow Mule

ディタ・グレープ..... 950円
Dita Grapefruit

カンパリ・ソーダ..... 950円
Campari Soda

表記料金の他に、消費税およびサービス料10%を別途頂戴いたします。

In addition to the prices listed, consumption tax and a 10% gratuity will also be charged.

オリオン生ビール..... 800円
Orion draft beer

オリオン生ビール(小)..... 700円
Orion draft beer (small)

オリオンビール(小瓶)..... 700円
Orion beer (small bottle)

アサヒビール(小瓶)..... 700円
Asahi beer (small bottle)

麒麟ビール(小瓶)..... 700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)
..... 700円

Beer Cocktail

ビアカクテル

オリオン シークワサー .. 800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..... 800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。

琉球ビター・オレンジ..... 900円
Ryukyu bitter orange
沖縄県産タンカン100%のジュースを使用した、爽やかでほろ苦いカクテルです。

Awamori Shochu

泡盛・焼酎

美しき古里 30度
Uruwashiki Furusato 30%
(Awamori, distilled liquor)

ボトル 720ml bottle 4,500円
一合 180ml 1,200円

久米仙ホワイト 35度
Kumesen white 35%
(Awamori, distilled liquor)

ボトル 720ml bottle 8,500円
一合 180ml 2,200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 4,000円
一合 180ml 1,000円

紅芋焼酎 紅一粋 25度(沖縄県)
Beniissui 25%
(Okinawan shochu, distilled liquor)

ボトル 720ml bottle 4,500円
一合 180ml 1,200円

表記料金に、消費税およびサービス料10%を別途頂戴いたします。

In addition to the prices listed, consumption tax and a 10% gratuity will also be charged.

Wine List

ワイン

ハウスワインボトル (赤・白) . . . 4,500円
House wine full bottle (RED/WHITE)

グラスワイン 800円
Glass wine

ハウスワインハーフ (赤・白) . . . 2,000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
. 950円

フレシータ 原産国:チリ ボトル 4,500円
Sparkling liqueur Chile bottle



1992年チリのワイナリー「ヴィーニャ・カサール・デ・ゴルチ」*により「フレシータ」が開発されました。天然のいちごの果肉とワインの融合は非常に難しく、試行錯誤の結果「フレシータ」が誕生しました。「フレシータ(Fresita)」とは、スペイン語でいちごを意味する「フレサ(Fresa)」からきており、“小さないちご”といった意味です。

*チリでは最も伝統的なワイナリーのひとつ。80年以上の歴史があり、約350ヘクタールの畑を持つ国内最大級のスパークリング製造会社として知られている。

表記料金に、消費税およびサービス料10%を別途頂戴いたします。

In addition to the prices listed, consumption tax and a 10% gratuity will also be charged.

Sparkling Wine スパークリングワイン

サンテロ ブラック ブリュット 4,500円

SANTERO BLACK BRUT
イタリア / ピエモンテ
ITALIA / PIEMONTE
白・スパークリング・辛口

グレーラ シャルドネ ピノ・ビアンコ

■花のようなアロマに新鮮なフルーツの香り。フレッシュな口当たりと果実味溢れる味わいはアペリティフにはもちろんどんなお食事とも合うワインです。

エスパス・オブ・リマリ・スパークリング・ロゼ 4,500円

ESPACE OF LIMARI
SPARKLING ROSE
チリ/リマリ・ヴァレー
CHILE/LIMARI VALLEY
ロゼ・スパークリング・辛口

シャルドネ ピノ・ノワール

■カシスや白い花の香り。石灰岩の土壌から引き出された爽やかなミネラルが広がり、赤系果実の豊かな風味とバランスのとれた酸味が感じられます。

フェッラーリ・ブリュット 11,000円

FERRARI BRUT
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

■最低24ヶ月熟成。きめ細かい豊かな発砲。熟れたゴールデンデリシャスのりんご、野の花の濃い香り、ほのかにイーストを感じさせるフレーバー。フレッシュで軽く、心地よい熟れた果実の余韻が長く続くバランスのよいワイン

ルイ・ロデレール・ブリュット・プルミエ 12,000円

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

ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ

■ルイ・ロデレールが誇るスタンダードシャンパーニュ、ブリュット・プルミエは、「熟成感とフレッシュさ」、「エレガンスと強さ」これらの相対する要素を見事に融和させた、バランスの良さが一番の魅力。成熟した豊かな風味と堅固な骨格があり、エネルギッシュかつエレガントという独特な風合いを持っています。

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 12,000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。

表記料金の他に、消費税およびサービス料10%を別途頂戴いたします。

In addition to the prices listed, consumption tax and a 10% gratuity will also be charged.

トーレス ヴィーニャ・エスメラルダ 4,500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 5,000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 5,500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させた、濃厚で滑らかな舌触り。

アンリ・ド・ブルソーシャブリ 6,000円

HENRY DE BOURSAULX
CHABLIS
フランス/ブルゴーニュ
FRANCE/BOURGOGNE
白・スティル・辛口

シャルドネ

■黄色い林檎、洋梨のキャンディーの様な香りとミネラルを感じさせる香り。フレッシュでフルーティ、酸に張りがあり、切れ味のある辛口です。

シャトー・ピック・カイユ・ブラン 10,000円

CH, PICQUE
CAILLOU BLANC
フランス/ボルドー・グラブ
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

4,500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。口に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。

ビエンベビード バカ (牛)

4,500円

BIENBEBIDO
Come VACA y Bebe VINO
スペイン/リベラ・デル・ケイレス
SPAIN/RIBERA DEL QUEILES
赤・スティル・フルボディ

テンプラニーリョ、メルロー

■牛肉を食べ、ワインを飲みなさい。突然愉快的気持ちになるでしょう。濃いブラックチェリーの色。ココア、トースト香、スモークウッド、ベリー系の香りが混じり合い、フルボディでしっかりした骨格あるワインです。

カルピネート ドガヨーロ

5,000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。

シレーニ セラーセレクション ピノ・ノワール

5,500円

SILENI
CELLAR SELECTION PINOT NOIR
ニュージーランド/ホークスベイ
NEWZEALAND/HAWKE'S BAY
赤・スティル・ミディアムボディ

ピノ・ノワール

■よく熟したチェリーの香り。柔らかく、複雑味ある味わいの中にスパイシーなニュアンスも感じることができます。軽やかなタンニンは心地よく、とても滑らかなので、若いうちから楽しむことができます。非常にエレガントなワインに仕上げられています。

エスクード・ロホ カベルネ・ソーヴィニヨン 5,500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

■熟したフランポ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。口に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 6,000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 セラーズ シックス・エイト・ナイン 8,000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**

■黒みがかったガーネット色。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。