#### 前菜・スープ・ピザ・パスタ・各種デザート etc…、セルフサービスでお楽しみいただける お料理のほかにお一人様1品メインディッシュをご用意しております。

イタリアンディナーフッフェ(洋食ディナーブッフェ)

alian Dinner Buffer

The Paradis dinner buffet includes allyou-can-eat side items such as pizza, pasta, salad, fruit, desserts, etc, and your choice of one of the following main dishes.

### 4,000yen menu

A. ノルウェー産ピンクサーモンのグリル (Norway produced pink salmon of the grill)

B. やんばるアグーの網焼きステーキ (Grilled steak of Yanbaru Agu)

# 5,000yen menu

C.県産白身魚のポワレ (Poiret of prefecture grown white fish)

D. 仔牛のカツレツ 生ハム・チーズ焼き (Veal cutlets, raw ham and cheese grilled)

## 6,000yen menu

E. 県産「タマン」と貝柱のハーモニー (Prefecture grown "Taman" and the adductor muscle of Harmony)

F. やわらか牛フィレ肉の網焼き (Grilled of soft beef tenderloin)

#### 小学生 2,300yen (メイン料理はついておりません)

For-Elementary School Children we Serve the Buffet menu for \$2,300 per person

※幼児のお子様は無料となります。 Children under 5yrs of age may dine free of charge. (Main Dish is not included)

上記料金に、消費税及びサービス料 10%別途頂戴致します。 Consumption tax and 10% service charge will be added to the price shown above.



海老、イカ、青野菜のオリーブオイル炒めガーリック・唐辛子風味 Shrimp, squid and green vegetables fried with olive oil, garlic and chilli.	2,300円
5種のチーズ盛り合わせ Cheese assortment	2,500円
イタリア産生ハムと旬の果実 Italian prosciutto with seasonal fruit	2,800円
前菜盛り合わせ Appetizer assortment	2,800円

サラダ Salad	
海ぶどう、ツナ、玉子入り和風サラダ Japanese style salad with umibudou seaweed, tuna and egg	1,200円
ポーチドエッグ入りシーザーサラダ	1,200円

ホー	ーナトエックヘリシーサーサフタ	
Caesa	ar salad with poached egg	



本日のスープ

Soup of the day

具だくさんミネストローネバジルの香り	800円
Minestrone soup with many ingredients,topped with basil	

600円

茄子とマッシュルーム入りミートソーススパゲティー 1,800円 Meat sauce spaghetti with eggplant and mushroom

トマト風味の海の幸ペスカトーレスパゲティー 2,000円 Spaghetti pescatore with seafood

三種の茸リゾット Risotto with three kind of mushrooms

色々野菜の具だくさんスープリゾット 2,000円 Soup risotto with many vegetables

ゴーヤとスーチカーの沖縄ピッツァ 1,800円 Okinawan style pizza with bitter melon and salted pork

Pizza margherita with tomato and basil

2,000円

メインディッシュ Main dish

桜島鶏もも肉のグリル ガーリックオイル風味 (200g) Grilled Sakurajima chicken thigh with garlic oil	2,000円
ハンバーグステーキ バローロとマディラ酒のソース (160g) Hamburger steak topped with a Madeira and Barolo wine sauce	2,000円
ホタテ貝柱と海老の酸味あるバターソース Scallop and shrimps topped with a slightly sour butter sauce	2,500円
沖縄県産魚の地中海風 (70g) Local fish poele Mediterranean style	2,500円
柔らかテンダーロインステーキ	

ポルチーニソース (140g)	4,000円
Tenderloin steak topped with a porcini sauce	

パン又はライス	350円

Bread or rice



本日デザート各種	600円
Dessert of the day	

旬の果実盛り合わせ (2~3人前) 2,500円 Assortment of seasonal fruits (for 2-3 people) 2,500円