

**SUN COAST CAFÉ**  
**Shabu-shabu Dinner Buffet Menu**  
**From 29 Dec 2022 to 3 January 2023**

大人 8,000 yen / お子様 4,000 yen(税サ込み)

17:00-22:30 (LO 21:30)

2部制 - 1部 17:00/17:30 2部 19:30/20:00/20:30

**【SHABU-SHABU ITEMS しゃぶしゃぶアイテム】**

\*\*\* BY ORDER BUFFET - TABLE SERVE \*\*\*

Pork Belly and Loin  
沖縄県産豚バラ肉とロース肉

\*\*\* BY ORDER A LA CARTE - TABLE SERVE \*\*\*

100g Ishigaki Beef Rib Loin  
石垣牛リブロース 100g ¥5,000

\*\*\* BUFFET STATION \*\*\*

Shima Tofu, Carrot, Bean Sprouts, Green Leaves, Pumpkin, Water Spinach  
Wax Gourd, Garlic Chives, Eggplant  
Chinese cabbage, Bok Choy, Shimeji Mushroom, Enoki Mushroom  
Maloney, Rice cake, Noodles  
島豆腐 / 島人参 / もやし / 青菜 / 島カボチャ / 空心菜  
島産冬瓜 / ニラ / ナス  
白菜 / チンゲン菜 / しめじ / エノキ / マロニー / 餅 / 蕎麦

**【SAUCE & CONDIMENTS タレ・薬味】**

Sesame Sauce, Ponzu  
Grated Daikon, Grated Daikon with Chili, Green Scallion, Okinawa Yomogi  
Shekwasha, Awamori with Ishigaki Chili  
Shima Harissa, Sesame Seeds  
ゴマダレ / ポン酢  
大根おろし / 紅葉おろし / 青ネギ / 沖縄ヨモギ  
シークワサー / コーレグース / 島ハリッサ / 白ゴマ

**【WESTERN COLD ITEMS 洋食冷製料理】**

Charcuterie

Cured Ham / Salami / Pork & Walnuts Pate / Roast Okinawa Pork Leg  
Olives / Pickled Bitter Gourd and Scallions / Tasmanian Mustard  
シャルキュトリー

生ハム / サラミ / 豚肉と胡桃のパテ / 県産豚モモ肉ロースト  
オリーブ / ゴーヤと島らっきょうのピクルス / タスマニア産マスタード

Slow Cooked Pork Fillet, Tuna Sauce  
低温調理した豚ヒレ肉 トンナートソース

Wild Boar Salad, Cabbage, Semi Dried Tomatoes  
猪とキャベツ セミドライトマトのサラダ

Yellowfin Tuna and Vegetables, Olive Paste  
キハダマグロと彩り野菜のニソワーズ仕立て オリーブペースト

Marinated Seafood and Sea Grapes  
魚介のマリネ 海ぶどう

Redtail Fusilier Escabèche  
グルクンエスカベッシュ

**【CHINESE COLD ITEMS 中華冷製料理】**

Shredded Chicken with Spicy Sesame Sauce  
棒棒鶏

Chinese Dried Tofu Salad  
干し豆腐の中華名菜

Spicy Marinated Calamari and Local Vegetables  
イカと島野菜の四川和え

**【SALAD サラダ】**

Okinawa Spinach, Mixed Leaves  
Broccoli, Cherry Tomato, Okra, Pumpkin, Purple Yam, Paprika, Zucchini, Bitter Gourd  
ハンダマ / ミックスリーフ  
ブロッコリー / ミニトマト / オクラ / 南瓜 / 紅芋 / パプリカ / ズッキーニ / ゴーヤ

Three kinds of Dressing  
3 種日替わりドレッシング

Condiments

Tuna / Corn / Bacon Flakes / Quinoa / Croutons / Parmesan Cheese  
コンディメント  
ツナ / コーン / ベーコン / キヌア / クルトン / パルメザンチーズ

**【WESTERN HOT ITEMS 洋食温製料理】**

Today's Meat Dish

本日の肉料理  
(ビーフシチュー、ラム、鴨コンフィなど)

Roast Beef with Horseradish

ローストビーフ 西洋ワサビ

Grilled Chicken Thigh, Roast Potatoes, Honey Mustard

鶏腿肉のグリル ローストポテト ハニーマスタードソース

Stewed Hamburg Steak, Mushrooms and Spinach

煮込みハンバーグ 茸とホウレン草

Whitefish and Mussels with Marinara Sauce

白身魚とムール貝 マリナーラソース

Fried Shrimps, Fried Calamari, Whitefish Fritter, Fried Potatoes

ミックスフライ

海老フライ イカフライ 白身魚のフリッター フライドポテト

Today's Pasta

本日のパスタ

(ナポリタン、ボロネーゼ、サーモントマトクリーム、グラタンなど)

**【CHINESE HOT ITEMS 中華温製料理】**

Sweet and Sour Pork

黒酢酢豚

Shrimps in Chili Sauce

海老のチリソース炒め

Mapo Tofu

麻婆豆腐

Baked Seafood Dumplings

海鮮焼き饅頭

Steamed Dumplings

蒸し点心3種

Taiwanese Vermicelli with Beef Soup

台湾式牛肉汁ビーフン

Chinese Sticky Rice Dumplings

中華チマキ

Steamed Rice

白飯

Aosa Seaweed Miso Soup

アーサ味噌汁

**【DESSERT ITEMS デザートアイテム】**

Fresh Fruits  
フレッシュフルーツ 3 種

Tropical Fruits Sponge Cake  
南国果実のショートケーキ

Strawberry Tart, Chocolate Cream  
苺タルト ショコラクリーム

Chestnuts Mont Blanc Tart  
栗のモンブランタルト

Taiwanese Coffee and Tea Pudding  
インヨンティープリン  
～香港式コーヒーと紅茶のプリン～

Soy Milk Pudding, Green Tea Jelly, Rice Dumplings  
豆乳プリン 抹茶ゼリーと白玉 小豆

Petit Cream Puff  
プチシュークリーム

Baked Local Vanilla Cheese Cake  
島バニラのバイクドチーズケーキ

Tiramisu  
ティラミス

Today's Chiffon Cakes  
本日のシフォンケーキ

Marshmallow Chocolate Bar  
Milk Chocolate, Chocolate Spray, Almonds  
マシュマロチョコレートバー  
ミルクチョコレートソース・チョコレートスプレー・アーモンド

Ice Cream  
アイスクリーム2種