

food  
FOR

# thought

## ピカケテラス ディナーブッフェメニュー

### 冷菜各種

豆腐の生姜醤油マリネ、  
ピリ辛チリソース仕立て

ロミロミサーモン（生鮭のサラダ風）  
とトマト、ネギ、スイートオニオン

近海マグロ「アヒ」を醤油で和えた  
「アヒポケ」、ハワイの海藻オゴ、  
ハワイアンソルト、ネギ、  
スイートオニオン、  
ピリ辛チリのアクセント

殻付き海老の七味風味焼き

巻き寿司各種

お好みサラダバー

季節の果物いろいろ

### 温菜

塩釜焼きで仕上げたローズマリー  
風味プライムリブ（ローストビーフ）、  
肉汁ソース、スパイスマスタード、  
ホースラディッシュ（西洋わさび）

カニ足のスチーム、  
レモンバジル入り溶かしバター  
& 黒胡椒と醤油風味ソース添え

ハワイ式鶏もも肉の炙り焼き  
“フリフリチキン”、  
白菜のコールスロー風付け合せ

ハワイの伝統料理豚の蒸し焼き  
「カルアポーク」、  
焼きマウイオニオンのレリッシュ

コチュジャン風味の韓国焼肉ブルコギ、  
ナムル（野菜のゴマ油和え）

ハワイの白身魚マヒマヒのグリル、  
ココナッツとコリアンダー（香草）  
ペストソース仕立て

### 温かい付け合せ料理

いんげん豆のソテー、  
ガーリックとトマトのロースト

地元直送野菜たっぷり焼きそば、  
白菜、ニンジン、ネギ、玉ねぎ

アイダホポテトと  
スイートポテトのバイクドポテト  
各種トッピング

ライス、ふりかけ添え

### デザート

トロピカルフルーツとタピオカの  
サラダ仕立て

マカダミアナッツ入り  
ココナッツムース

パッションフルーツケーキ

チョコレートプディングケーキ

チョコレート入り  
バナナブレッドプディング、  
バニラソース添え

お好みアイスクリーム  
サンデーステーション

### お飲み物

コーヒー、温かい紅茶、アイスティー  
から1杯お選びいただけます。

大人 \$42

子供（5～12歳）\$21

ディナー営業時間：毎日

5:30PM～9:00PM