

シーフードバイキングディナー



写真はイメージ

季節ごとにテーマに合わせた料理がお楽しみいただけます。

海の収穫祭

4月
～
5月

握り寿司実演コーナー
シーフードグリル調理コーナー
チラシ寿司

タヒチアン
パーティー6月
～
7月

トロワ・ケバブ (3種類串焼き)
フランスパン・オープンサンド
トロピカルフルーツの生ハム乗せ

サマーフルーツ
フェスティバル8月
～
9月

カリビアンBBQ調理コーナー
トロピカルフルーツスタンド
キーマカレー
フライドチキンとフレンチポテト

オーラ!
スペインフェア10月
～
11月

パエリアとスパニッシュオムレツ
南瓜のキ・シュ風
ローストハムレッグ (10月)
ローストターキー (11月サンクスギビング期間)

アイランド
ホリデー12月
～
1月

ローストビーフ
トロピカル・パーティーフード盛り合わせ
ローストターキーとクリスマスケーキ (12月)
西洋風おせち (年始)

テイスト オブ
グアム2月
～
3月

焼き立てBBQグアム風
ローカル野菜のココナッツ煮
トロピカルフルーツスタンド

通年メニュー

彩り12種類! 充実のサラダバー (ナムル2種)
野菜スティック
本日のスープ
スノークラブ カクテル
6種類の魚介オードブル
握り寿司と西海岸流ヘルシーロール

鉄板焼きステーキコーナー
シーフードの揚げ春巻き
グリーンカレー
アクアパッツァ (イタリア風煮魚)
蒸し魚の特製ソース パクチー風味
グアム風 焼きビーフン
ローストポークのハニーソース

野菜のクリーム煮
ラザニア
冷やしうどん (10種類のトッピング)
パンとバター、ライス
南国フルーツの盛り合わせ
18種類の特製スイーツコーナー

tour 5 フィッシュアイディナーショー

tour 6 フィッシュアイディナーショー タッチ!

※メニューは事前通知なく一部変更となる事があります。メニュー画像はイメージ写真です。

tour 8 サンセットクルーズとディナーショー