

The KAHALA Hawaiian Buffet Dinner Menu

17:00～18:30 / 19:00～20:30



Seafood Tower

- ・浜茹でズワイガニ
- ・ズワイガニのクスクスサラダと共に
- ・北海道産水ダコのヴィネグレットマリネ
- ・甘エビ ライムの香りと共に
- ・ロミサーモン
- ・スパイシーアヒポケ

Appetizer

- ・ベビーリーフ
- ・トレビス
- ・プチトマト
- ・キノコのマリネ
- ・シーザードレッシング
- ・トマトドレッシング
- ・クルトン
- ・ロメイン
- ・コーン
- ・オニオンライス
- ・コウシンダイコン
- ・和風ドレッシング
- ・粉チーズ

Hot Platter

- ・クラムチャウダーサフラン風味
- ・牛すじカレードリア
- ・ビーフシチュー バターライスと共に
- ・真鯛のロースト ナポリ風カリフラワーとパプリカのサラダと共に
- ・ガーリックシュリンプ
- ・豚肩ロースのグリル 玉葱のアグロドルチェと黒胡椒ソース
- ・〈11月までご提供〉鶏もも肉パイ包み焼き ココット仕立て
- ・〈12月よりご提供〉ローストチキン
- ・キッシュロレーヌ
- ・つぶ貝と海老のアヒージョ

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。
※料金は税込み価格です。 ※別途サービスを頂戴いたします。

Cold Platter

- ・ スモークターキーのプレッツェルサンド
- ・ タルトポティロン
- ・ カハラチキンサラダ
- ・ クリームチーズのクロスティーニ、ビーフリエットのクロスティーニ
- ・ パテドカンパーニュ ピンチョススタイル
- ・ 合鴨スモークベリーソース添え

Live Kitchen

- ・ 焼きたて マルゲリータ
- ・ ハワイアンバーガー
- ・ うにを絡めたイカ墨のタリオリーニ
- ・ アンガスビーフのインダイレクトロティ
- ・ セージ香るニョッキ パルミジャーノブロック仕上げ

Japanese Cuisine

- ・ まぐろ (胡麻 アボカド)
- ・ エビ (とびこ 浅葱 アボカド)
- ・ タコ (トマト パプリカ カイワレ)
- ・ サーモン (糸唐辛子)
- ・ 鯛 (大葉 長芋 アボカド)
- ・ 牛しぐれ (浅葱 温玉)
- ・ 鶏唐揚げ (マヨネーズ トマト カイワレ)
- ・ 和牛しゃぶしゃぶ 胡麻ダレ / ぼん酢

Chinese Cuisine

- ・ ハワイアンチキン
- ・ シュリンプトースト
- ・ 肉まん
- ・ ハワイアンスイートチリソース

Bread

- ・ クロワッサン
- ・ デニッシュ

Fruit

- ・ 季節のフルーツ各種

Dessert

- ・ マラサダ
- ・ シンパンケーキ

※仕入れ状況により内容等変更となる場合がございます。
※料金は税込み価格です。 ※別途サービスを頂戴いたします。