

ポイントバケーション沖縄 ポイントdeケータリングサービス



京都出身の料理人が沖縄の食材とのコラボレーション！

できる限り無農薬、県産の新鮮食材にこだわり優しい和風仕立ての味に仕上げました。沖縄の味付けに飽きた方でも和風のお料理をお楽しみ頂けます。

『和食屋 膳（ぜん）』にしかだせない、至極の味をお手軽なケータリングでお楽しみください。受付けはフロントまでご連絡ください。

沖縄料理と島の恵みのおばんざい

オリジナル ケータリングメニュー

山原若鶏のグリル	7P
山原若鶏の南蛮漬け	7P
近海魚のソテー	8p
近海魚のみぞれあんかけ	8p
紅豚の味噌焼き	8p

料理人から一言・・・

すべてのメニューには四季折々の県産無農薬野菜を中心とした惣菜「島の恵みのおばんざい」がいろいろ・・・。素朴の味を大切にやさしい味にしているので。沖縄料理が少し苦手な方にも大丈夫です！心を込めてお作りしております。ぜひ召し上がってください。

※ごはんは白米or玄米よりお選び頂きます。指定のない場合は玄米となります。

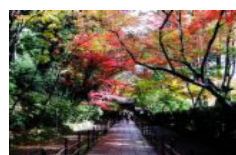
汁碗付きで、上記メイン以外は日替わりメニューになります。



ご利用上の注意

- 1日限定、**6食まで**とさせていただきます。数量に達し次第終了となります。
- お食事の配達は18:00となります。お部屋にてお待ちください。
- 当日キャンセルは、キャンセルポイントが発生致します。
- 日程によりお受けできない場合がございます。予めご了承くださいませ。**定休日(火・第3水)**
- **お膳の返却**は翌日、フロントスタッフが回収に参ります。
- ご予約は、**当日12:00まで**にお願い致します。

■ご予約・お問い合わせ フロント内線「7」まで



ポイントバケーション沖縄オリジナル

膳 ー 沖縄料理と島の恵みのおばんざいー

できる限り無農薬、県産の新鮮食材にこだわり優しい和風仕立ての味に仕上げました。

やんばる若鶏のグリル 1500円

新鮮な県産の鶏モモ肉をやわらかくジューシーに焼き上げました
自家製ポン酢でさっぱりと…

やんばる若鶏の南蛮漬 1500円

新鮮な県産の鶏モモ肉をカリッと揚げて特製甘酢に漬けました
薬味がアクセント！

近海魚のソテー 1600円

読谷都屋漁港より直送の近海鮮魚をふんわりソテーしました
和風仕立ての特製ソースで…

近海魚のみぞれ餡 1600円

薄衣で揚げた読谷都屋漁港より直送の近海鮮魚のみぞれ餡で包みま
した
ホッとする、やさしい味にしています。

紅豚の味噌焼き 1600円

脂身が、さっぱりしているのが特徴でもある”紅豚”を読谷名物”キヨ
おばあのクンチ味噌”
をベースにした特製ソースで焼き上げました。 おすすめ！

すべてのメニューには、季節、日々折々の県産無農薬野菜を中心とした惣菜ー島の恵みのおばんざいー

がいろいろ… 素材の味を大切に優しい味にしているので、沖縄料理が少し苦手な方にも大丈夫！

ご飯は、玄米と白米が選べます。(指定の無い場合は、玄米となります)