



-レストランイベント企画-

沖縄ランチビュッフェ

2025年6月1日～7月31日

- 大 人(中高生含む) ￥3,000
- 小学生 ￥1,800
- 幼 児(～3歳) ￥1,100

※ドリンクは別途料金となります。



OKINAWA

2025 6/1 → 7/31

沖縄ランチビュッフェ

青い海と太陽の島・沖縄の味と文化が岡山ブラザホテルにやってくる。
ゴーヤチャンプルーやラフテー、沖縄そばなど沖縄から直接仕入れた食材を使用し、沖縄のご当地メニューをホテルシェフがご用意いたしました。

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax including
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。
※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

洋食

WESTERN FOOD MENU

ハンバーグステーキ(230g) ¥2,000

Hamburger steak (230g)

- ・本日のスープ ・パン又はライス
- ・ホテル伝統の特製デミグラスソース
- ・Soup of the day ・bread or rice
- ・Demi-glace sauce

岡山県産ピーチポークカツカレー ¥1,900

Okayama-produced Peach pork cutlet curry

- ・サラダ ・薬味
- ・salad

創業以来の変わらぬ味 ¥1,900

ビーフカレー

Beef curry

- ・サラダ ・薬味
- ・Salad

数種のホテルオリジナルスパイスと後に残る辛さが特徴 ¥1,900

チキンカレー

Chicken curry

- ・サラダ ・薬味
- ・Salad

クラシックオムライス(チキン) ¥1,900

Rice omelet

- ・本日のスープ ・サラダ
- ・ホテル伝統の特製デミグラスソース
- ・Soup of the day ・Salad
- ・Original demi-glace sauce

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。
※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

和 食

JAPANESE FOOD MENU

国産うな重

¥4,600

Domestically-produced una-juu (eel rice box)

・冷製茶碗蒸し ・吸物 ・香物
・Cold Savory egg custard ・suimono

ビフテキ丼

¥3,600

Beefsteak bowl

・サラダ ・香物 ・吸物
・Salad ・suimono

ヒレカツ膳(100g)

¥2,300

Pork filet cutlet combo

岡山県産ピーチポーク使用 とってもジューシーです

・冷製茶碗蒸し ・吸物 ・御飯 ・香物
・Cold Savory egg custard ・suimono ・rice

カツ重

¥1,700

Deep fried pork cutlet on rice

岡山県産豚と美星町産卵使用のあんが絶品です

・吸物 ・香物
・suimono

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。
※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

中華

CHINESE FOOD MENU

五目汁そば

GOMOKU SHIRUSOBA

一番人気 具だくさんのあんが絶品です

Japanese noodle soup topped with a variety of ingredients.

¥1,600

五目焼きそば

GOMOKU YAKISOBA

手作り焼き麺に自慢のあんかけがピッタリの一品です

¥1,600

チャーシュー麺

Chae-sui-pork

20年継ぎ足し続けたタレで仕上げたチャーシューです

¥1,500

中華丼

Starchy sauce rice bowl

絶品五目あんかけは御飯にも最高です

・中華スープ ・ザーサイ

・soup ・Szechuan pickles

¥1,700

特製冷麺

Cold noodles

¥1,600

ホテル特製焼売

Shumai

セイロ蒸し3個入 (3pcs)

¥650

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。
※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

軽食

LIGHT MEAL

プレミアムカツサンド ※ソースをお選びください。 ￥1,500

Premium pork cutlet sandwich ※Choose your source

・特製ソース ・味噌ソース ・ハニーマスタードソース

・Special sauce ・Miso sauce ・Honey Mustard sauce

熟成した国産豚の最上級ロースを使用。特製ソースでシンプルに仕上げた極上サンドウィッチ

ミックスサンドイッチ

￥1,400

Assorted sandwich

岡山県産ハム使用 タマゴ、チーズ、ツナ、トマト、キュウリのサンドイッチ

お子様プレート

￥1,900

Kids meal

※12歳以下限定 Under 12 years old

・スープ ・ジュース ・デザート

・Soup ・Juice ・Dessert

お子様に人気のメニューをワンプレートにしました

本日のスープ

￥560

Soup of the day

本日のおすすめのスープをご賞味ください

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included

※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

※当店のお米は岡山県産コシヒカリを使用しています。

デザート

DESSERT MENU

◆濃厚チーズケーキセット

Cheese cake set

ドリンクセット
食後のセット
ケーキ単品

with drink ¥1,000
with meal ¥750
a la carte ¥550

◆特製レモンケーキセット

Lemon cake set

ドリンクセット
食後のセット
ケーキ単品

with drink ¥1,000
with meal ¥750
a la carte ¥550

◆トラディショナルケーキセット

Signature cake set

ドリンクセット
食後のセット
ケーキ単品

with drink ¥1,000
with meal ¥750
a la carte ¥550

◆本日のケーキセット

(アイスクリーム付)
Cake of the day set
(with ice cream)

ドリンクセット
食後のセット
ケーキ単品

with drink ¥1,100
with meal ¥1,000
a la carte ¥700

◆ふたつのぶどうのパフェ

Fruit parfait 14:00~16:00
※季節により食材の変更があります。

¥1,800

◆冷製ぜんざい

COLD ZENZAI
traditional Japanese sweets
・コーヒー付き
with coffee

¥800

◆特製わらびもち

WARABI-MOCHI
Traditional Japanese sweets
・コーヒー付き
with coffee

¥800

※上記価格には全て消費税が含まれています。Tax included.
※食材の入荷状況により内容を変更する場合があります。

ドリンク&デザート

DRINK & DESSERT MENU

【ソフトドリンク】

コーヒー(Hot・Ice) Coffee	¥650
ウィナーコーヒー Vienna coffee	¥700
紅茶(Hot・Ice) Tea	¥650
カフェオーレ(Hot・Ice) Café au lait	¥700
ココア Cocoa	¥650
ミルク(Hot・Ice) Milk	¥550
オレンジジュース Orange juice	¥550
グレープフルーツジュース Grapefruit juice	¥550
トマトジュース Tomato juice	¥550
ミックスジュース Mixed fruit juice	¥700
コーラ Coke	¥500
ジンジャエール Ginger ale	¥500
コーラフロート Coke float	¥700
コーヒーフロート Coffee float	¥800
レモンスカッシュ Lemon soda	¥700
クリームソーダ Melon soda float	¥700
ホットレモン Lemon tea	¥700
アフターコーヒー(Hot・Ice) Coffee	¥500
アフター紅茶(Hot・Ice) Tea	¥500

フローズンフラペチーノ Frappuccino	¥750
ウーロン茶 Oolong tea	¥500
ノンアルコールビール Non-alcoholic beer	¥600

【アルコール】 Alcoholic

ビール(麒麟・アサヒ) Beer	¥770
生ビール Draft beer	¥770
グラス生ビール Glassed beer	¥530
日本酒 Sake	¥640
冷酒 Cold Sake	¥690
ウイスキー(シングル) Whisky (single) Sake	¥590
ハイボール Whisky and soda	¥640
グラスワイン(赤・白) Glassed wine (red・white)	¥590
焼酎(麦・芋) Shochu	¥590

【デザート】 Dessert

ホテル特製アイスクリーム Ice cream	¥700
---------------------------	------

※上記価格には全て消費税が含まれています。

カロリー・アレルギー表示一覧

Allergen labelling

ビーフカレー
Beef curry (843kcal)



チキンカレー
Chicken curry (857kcal)



クラシックオムライス
Rice omelet (720kcal)



お子様プレート
Kids meal (730kcal)



プレミアムカツサンド
Special pork cutlet sandwich (536kcal)



ミックスサンドイッチ
Assorted sandwich (780kcal)



岡山県産ピーチポーク カツカレー
Okayama-produced Peach pork cutlet curry(1023kcal)



五目汁そば
GOMOKU SOBA (789kcal)



五目焼きそば
GOMOKU YAKI SOBA(633kcal)



チャーシュー麺
Chae-sui-pork (633kcal)



中華丼
Starchy sauce rice bowl (708kcal)



ヒレカツ膳
Pork filet cutlet combo
(1,034kcal)



うな重
Una-juu (Eel rice box) (922kcal)



ビフテキ丼
Beefsteak Bowl (797kcal)



カツ重
Deep fried pork cutlet on rice
(964kcal)



特製バニラアイスクリーム
Ice cream



ぜんざい
ZENZAI (568kcal)



濃厚チーズケーキ
Cheese cake (358kcal)



特製レモンケーキ
Lemon cake(317kcal)



彩パフェ
Fruit parfait (720kcal)



