



-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。



6/1→7/31
2025 月 木

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プラザホテルにやってくる。

ゴーヤチャンプルーやラフター、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

ホテル特製焼壳

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イッチ

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	with drink	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
ケーキ单品	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	with drink	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
ケーキ单品	a la carte	¥550

◆トライショナルケーキセット

Signature cake set

ドリンクセット	with drink	¥1,000
食後のセット	with meal	¥750
ケーキ单品	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	with drink	¥1,100
食後のセット	with meal	¥1,000
ケーキ单品	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)	¥650
Coffee	
ワインナーコーヒー	¥700
Vienna coffee	
紅茶(Hot・Ice)	¥650
Tea	
カフェオーレ(Hot・Ice)	¥700
Café au lait	
ココア	¥650
Cocoa	
ミルク(Hot・Ice)	¥550
Milk	
オレンジジュース	¥550
Orange juice	
グレープフルーツジュース	¥550
Grapefruit juice	
トマトジュース	¥550
Tomato juice	
ミックスジュース	¥700
Mixed fruit juice	
コーラ	¥500
Coke	
ジンジャエール	¥500
Ginger ale	
コーラフロート	¥700
Coke float	
コーヒーフロート	¥800
Coffee float	
レモンスカッシュ	¥700
Lemon soda	
クリームソーダ	¥700
Melon soda float	
ホットレモン	¥700
Lemon tea	
アフターコーヒー(Hot・Ice)	¥500
Coffee	
アフター紅茶(Hot・Ice)	¥500
Tea	

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

【アルコール】 Alcoholic

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

【デザート】 Dessert

ホテル特製アイスクリーム	¥700
Ice cream	

※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)		ヒレカツ膳 Pork filet cutlet combo (1,034kcal)	
チキンカレー Chicken curry (857kcal)		うな重 Una-juu (Eel rice box) (922kcal)	
クラシックオムライス Rice omelet (720kcal)		ビフテキ丼 Beefsteak Bowl (797kcal)	
お子様プレート Kids meal (730kcal)		カツ重 Deep fried pork cutlet on rice (964kcal)	
プレミアムカツサンド Special pork cutlet sandwich (536kcal)		特製バニラアイスクリーム Ice cream	
岡山県産ピーチポーク カツカレー Okayama-produced Peach pork cutlet curry(1023kcal)		ぜんざい ZENZAI (568kcal)	
五目汁そば GOMOKU SOBA (789kcal)		濃厚チーズケーキ Cheese cake (358kcal)	
五目焼きそば GOMOKU YAKI SOBA(633kcal)		特製レモンケーキ Lemon cake(317kcal)	
チャーシュー麺 Chae-sui-pork (633kcal)		彩パフェ Fruit parfait (720kcal)	
中華丼 Starchy sauce rice bowl (708kcal)			

