

ホテルニューオウミ

# サマービアフェス 2024

## Food menu

### <メイン料理>

シェフスペシャル カービング ローストビーフ

### <冷製>

- ・鮮魚と夏野菜のエスカベージュ
- ・タコのガリシア風
- ・エビと青唐のアヒージョマリネ
- ・イカとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・ジュエリートマトとチェリーモッツアレラのカプレーゼ
- ・ブルスケッタ
- ・生ハムとオニオン・水菜のサラダ
- ・ゴロゴロタマゴサラダ
- ・ショートパスタ&明太子
- ・ベーコン&ポテトサラダ
- ・鶏むね肉と焼きネギのパンバンジー

### <ちょっと箸休め>

- ・やっこと肉みそ
- ・焼きナスを大分名産フンドーキン醤油で・・・
- ・塩ゆで黒枝豆 2種の味わい
- ・冷やしそうめん
- ・水キムチ (きゅうり・ミニトマト)
- ・豆もやしナムル

### <温製>

- ・スパイス薫るシンガポール風スベアリブ
- ・マリネソースに漬け込んだ骨付きジューシーフライドチキン
- ・スパイシーシューestringポテト (皮付きポテト)
- ・魚介とスイートコーンのブルギニョンバター焼き
- ・バラエティ フランクフルト (毎日3種用意)
- ・日替わり味変 焼きそば (塩・醤油・ソースなど)
- ・日替わり味変 ビーフン (塩・カレー・醤油 など)
- ・クリームクロケット
- ・甘唐辛子のグリル ラタトゥイユソース
- ・バラエティ KUSHIAGE (エビ 豚 アスパラなど)
- ・夏にピッタリ、牛筋スパイスカレー
- ・ピロシキ

### <デザート>

- ・フルーツ盛り合せ (スイカ・パイナップル・オレンジなど)
- ・トトロプリン
- ・大粒タピオカ入りパンナコッタ
- ・甘夏ゼリー
- ・スティックアイス
- ・自家製レモンシロップのパウンドケーキ
- ・コーヒー (ホット&アイス)

## Drink menu

### <生ビール>

- ・アサヒスーパードライ
- ・マルエフ
- ・黒生
- ・熟撰

### <ウイスキー>

- ・ブラックニッカ
- ・ハイボール
- ・チューハイ

### <焼酎>

- ・金黒
- ・一番札

### <樽ハイ倶楽部>

- ・レモン
- ・ライム
- ・青りんご
- ・巨峰
- ・グレープフルーツ

### <BOLS (カクテル)>

- ・ピーチ
- ・ライチ
- ・ブルー
- ・マンゴー
- ・カシス

### <赤ワイン>

- ・ゾーニン ボルゴサンレオ ロッソ
- ・ロスモリノス アイレンベルドホ

### <白ワイン>

- ・ゾーニン ボルゴサンレオ ピアッコ
- ・ロスモリノス テンプラニーリョ

### <果実酒>

- ・果実の酒 リンゴ酒
- ・果実の酒 ゆずレモンはちみつ
- ・柚酒

### <スパークリングワイン>

- ・フェリックス ソリス アイラムスパークリング ブリュット
- ・ヴァルフォルモサ ビスパ
- ・サンタ ・ヘレナ ・アルパカ
- ・スパークリング ・ロゼ

### <ノンアルコール>

- ・レモンサワー
- ・ハイボール
- ・カシスオレンジ
- ・シャルドネスパークリング

### <ジュース>

- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・カルピス
- ・コーラ

※メニューは変更する場合がございます。