



特典

抽選で当たる! ラグナガーデンホテル
「ペアランチ券」
3組にプレゼント!!

ラグナガーデンホテル特製オードブル



和食料理長
神谷 淳次

数量限定

和食オードブル 10,800円(税込)

小松菜と滑子のお浸し、海月と鱈の酢の物、茄子の揚げ煮、紅芋の黒糖蜜和え、牛蒡煮しめ、椎茸旨煮、大根含ませ、ヤングコーン炙り、里芋含ませ、蓮根狭み揚げ、海老の彩り揚げ、魚の昆布巻き、鶏もも肉の西京焼き、秋鮭柚庵焼き、合鴨ロース山椒漬け、エゾ鮑旨煮、烏賊の生姜煮、パプリカりんご酢漬け、ブロッコリー、三色野菜揚げ(オクラ・長芋・人参)

サイズ:幅360×奥行360×高さ60mm 7~8人前
消費期限:受取当日中にお召し上がりください
特定原材料:小麦・卵・乳・えび



数量限定

洋食オードブル 10,800円(税込)

オマール海老テールと海の幸マリネ、スモークサーモンパストラミとズワイ蟹爪のマリネ、スモークチキン、黒糖ポークとオリーブのピンチョス、マーブルチーズ、色々野菜のピクルス(人参2種・プチトマト・大根・キュウリ)、有頭海老のマリネアロマトソース、ローストビーフ ポン酢添え、ローストポーク、パテドカンパーニュ、チキンガランティース、ポテトサラダ

サイズ:幅360×奥行360×高さ60mm 7~8人前
消費期限:受取当日中にお召し上がりください
特定原材料:小麦・卵・乳・落花生・えび・かに



洋食料理長
比屋根 一史



中華料理長
山元 睦男

数量限定

中華オードブル 10,800円(税込)

海老のチリソース青菜添え、合鴨のスモーク、鱈のハーブ揚げ、五日揚げ餅、たまごの黒豆炒め、インゲンと姫竹の炒め、紋甲イカの生姜風味、黒酢の酢豚、棒々鶏(みつせ鶏)、有頭エビ、クラゲの和え物 なます添え、帆立の和え物 海草サラダ添え、牛肉の四川唐辛子炒め

サイズ:幅360×奥行360×高さ60mm 7~8人前
消費期限:受取当日中にお召し上がりください
特定原材料:小麦・卵・落花生・えび



お渡し日

8/31(月) 9/1(火) 9/2(水)

予約締切: 8/28(金)まで

お渡し時間

●沖繩本島AM7時以降 ●伊江島PM1時以降
●久米島PM3時以降 ●宮古・石垣島PM6時以降
のお渡しとなります。

※画像はイメージです。 ※受取日はレシートにも印字されますので、ご確認ください。 ※一部仕様変更になる場合がございますのでご了承ください。 ※台風などの自然災害によりやむを得ずご予約商品のお渡しができない場合がございます。