

パネチキンとは?

パネチキンは、韓国のチーズ料理です。
“パネ”というのは韓国語でバゲットという
意味。バゲットの器にたっぷりに入った
チーズを、フライドチキンやフライドシュ
リンプを絡めながら食べる 熱々のお料理で
す。是非お試しください。



パネシュリンプ

NEW

パネチキン



おとくなbuffet
+500円(税込)

パネチキン または パネシュリンプ
串だけのおかわり 400円(税込)



おとくなbuffet
+500円(税込)

ウンチェーバー(空芯菜)と
じゃこの和風パスタ

おとくなbuffet
+700円(税込)

マグロのカツレツ
特製和風タルタルソース添え
(ミニパンケーキ付)



おとくなbuffet
+1,000円(税込)

甘鯛のうろこ焼き
バターソースがけ
県野菜のチップスを添えて
(ミニパンケーキ付)



おとくなbuffet 1,000円(税込)

Buffet menu
Dessert menu

サラダ、オードブル、ドリンク

ロールイカと彩り野菜のサブジ、チリコンカンのトルティーヤ添え、シーフードとチーズのキッシュ、野菜のフラン 等
読谷村紅芋プリン、いちごとトマトのレアチーズ、野菜のショコラパウンド(かぼちゃ、なす、バナナ入りのパウンド)、
抹茶&バタフライピーのサーターアンダギー、ソフトクリーム



選べるメイン + おとくなbuffet