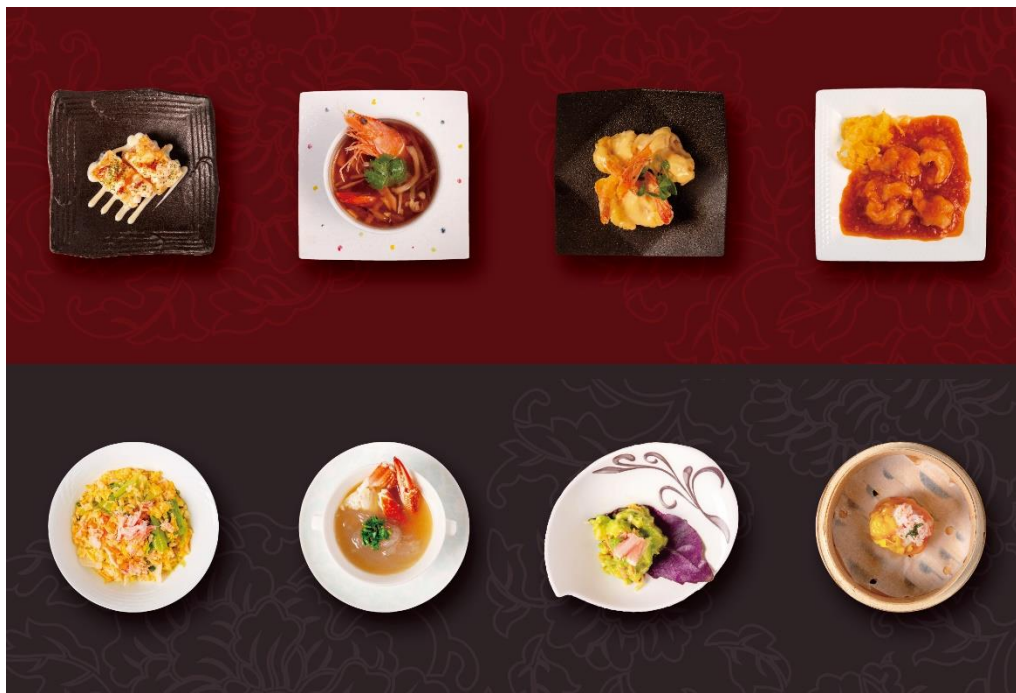


2023年12月  
ココ ガーデンリゾート オキナワ

## 【1～3月限定】海老×蟹合戦 始まる！

人気の飲茶三昧ディナーに、海老、蟹のスペシャル料理登場。



ココ ガーデンリゾート オキナワ（沖縄県うるま市 マネージャー：佐和田ひとみ）は、1月10日より3月31日まで、レストランマカンマカンの飲茶三昧ディナーにて、海老、蟹のスペシャル料理をお楽しみいただけます。

海老は赤海老、ジャンボ海老、桜海老など、蟹はズワイ蟹、タラバ蟹、ソフトシェルクラブなどを厳選。身だけでなく味噌や殻まで使って、海老と蟹の美味しさをご堪能いただけます。前菜、点心、温菜、スープなど20品をご用意しています。

海老、蟹のスペシャル料理を含む点心、温菜、デザート約80種類の飲茶ディナーをオーダーバイキングでお好きなだけお楽しみください。

### ■飲茶三昧－海老・蟹合戦－

【期間】2024年1月10日～3月31日

【営業時間】18：00～21：30

【料金】大人¥6,000 小学生¥3,000（税・サービス料込）



赤海老の本場チリソース



ジャンボ海老のマヨネーズ和え



ソフトシェルクラブの本場チリソース

【メニュー】

＜海老＞

- ・茹で海老の生姜風味
- ・海老餃子 ・海老ワントン
- ・ジャンボ海老のマヨネーズ和え
- ・海老のチリソース
- ・桜海老入り大根餅
- ・オマール海老の揚げトースト
- ・赤海老の本場チリソース
- ・濃厚海老味噌炒飯
- ・有頭海老の酸辣湯

＜蟹＞

- ・蟹とアボカド山葵風味
- ・ズワイ蟹焼売 ・タラバ蟹焼売
- ・レタスの蟹肉餡かけ
- ・蟹爪プラムソース添え
- ・甘鯛の蟹肉ソース餡かけ
- ・上海蟹味噌の豆腐煮込み
- ・ソフトシェルクラブの本場チリソース
- ・ズワイ蟹炒飯
- ・渡り蟹と春雨のスープ

＜点心＞

- ・小籠包 ・チマキ ・春巻き ・水餃子 ・フカヒレ餃子 ・焼き餃子 ・ニラ餃子 ・チーズ餃子
- ・もずく焼売 ・パクチー焼売 ・帆立焼売 ・檸檬焼売 ・とびこ焼売 ・広東焼売
- ・豚肉入り揚げ餅 ・海老入り餅米揚げ ・湯葉巻のカキソース ・烏賊のコーン蒸し ほか

＜小菓＞

- ・彩野菜とタイラギ貝の XO 醬 ・紋甲烏賊のあっさり塩炒め ・スペアリブのオープン焼き
- ・豚バラの角煮 ・油淋鶏 ・リブロースと茸の豆鼓炒め ・もろみ酢豚 ・スモークチキン
- ・牛カルビの黒胡椒炒め ・麻婆豆腐 ・茸のスパイスさくさく揚げ ほか

＜甜点心＞

- ・台湾カステラ ・なめらか杏仁豆腐 ・マンゴプリン ・紅芋のカスタード揚げ饅頭
- ・もっちり胡麻団子 ・バナナ入り蒸しパン ・桃饅頭 ・ブラックタピオカパフェ ほか

\* 上記のほか、前菜、中華粥、麺コーナー、中国茶などもご用意しています。お好きなだけお楽しみ頂けます。

\* \* \*

ココ ガーデンリゾート オキナワは、2万3千㎡（約7千坪）の敷地の中心に見晴らしのよいガーデンプールがあり、プールを囲むようにコテージ棟が点在するガーデンリゾートです。

敷地内には椰子の木や亜熱帯の花が咲き、我が家のように寛げる心地よさを追求した「大人のリゾート」として、豊かな自然と沖縄の文化に囲まれた過ごし方をご提案しております。



＜本件に関するお問い合わせ先＞ E-mail : [kikaku@hpd-c.co.jp](mailto:kikaku@hpd-c.co.jp)

ココ ガーデンリゾート オキナワ 企画広報 越田淳子

TEL : 098-964-5681 (直通) FAX : 098-965-5011

(株)エイチピーデイコーポレーション 本社ホテル事業本部 広報 : 大島・谷川・袖野

＜お客様からのお問い合わせ先＞

ココ ガーデンリゾート オキナワ TEL : 098-965-1000

〒904-1115 沖縄県うるま市石川伊波 501 <https://cocogarden.com>