



Daily Dinner Buffet

月～金 午後5:30～9:00

土・日 午後5:00～9:00

\$29.95

4歳から10歳までのお子様 \$14.95

65歳以上の方 10%オフ

サラダ

クラシックシーザーサラダ、トスグリーンサラダ、グリーンピースサラダ
ポテトサラダ、もやしのナムル、アヒ・豆腐サラダ
トマト、モッツアレラ、バジルサラダ、ピタパン添えギリシャ風サラダ

本日のお刺身

特別カウンター

子豚の丸焼き

極上リブのガーリック&ハワイアンソルト風味

ハワイの伝統料理と温かいお料理

アヒ・ポキー新鮮なマグロの刺身をごま油、唐辛子、ハワイアンソルトであえたもの
タコ・ポキー柔らかいタコをマウイオニオンときゅうり、ハワイアンチリウォーターであえたもの
ロミロミサーモンサーモンにトマト、タマネギ、ハワイアンソルトを加えてロミロミ（軽くもむ）もの
ピピカウラーハワイアン・スパイスを加えてスモークした牛肉
ポイータロイモの根をたたいてなめらかになるまで練った、ハワイアンの主食
ラウラウ豚肉をティーリーフで包んで2時間やわらかく蒸したもの
カルアピグー豚肉をタマネギ、キャベツと共にじっくり蒸し焼きにしたもの
チキン・ロングライスーハワイアンスタイルの鶏肉と春雨のスープ
ウィローズ特製のエビ&チキンカレー
ベイベーバックリブ
ウィローズ名物のポータベラ茸のバルサミコバターソース和え

日替わりスペシャル

(2007年3月)

月曜日：バターフィッシュの味噌焼き、鶏唐揚げ、ラムチョップのオープンロースト☒
火曜日：ローストポーク、本日のお魚の中華蒸し、エビ天そば
水曜日：カルビ、フリカケ・アヒの蒲焼きソース、オックステールスープ
木曜日：本日のお魚の焼き物、チキンカツ、ショートリブのアジア風蒸し煮
金曜日：カモチャーシューのヌードルスープ、鶏唐揚げ、バターフィッシュの味噌焼き

デザート

ハウピアー ハワイの伝統的なココナッツカスタード
ウィローズ名物の揚げハウピアー ハウピアにパン粉をまぶしてしっかり揚げたもの
ピニャコラーダ (パイナップル) 入りパンプディング
バナナクレームブリュレ、ソフトアイスクリーム&各種トッピング、
バナナクリームパイ、チョコレートムースケーキ、ニューヨーク・チーズケーキ、
マカデミアナッツ・クリームパイ、フレッシュフルーツのタルト、ティラミス

お飲物

アイ스티ー、コーヒー、温かい紅茶

メニューは変更される場合があります