

Breakfast

casa oceano

BUFFET DINING

7:00 - 10:30

Eggs and Omelets

Omelets
オムレツ
Scrambles eggs
スクランブルエッグ
Japanese style omelet
だし巻き卵
Fried eggs
目玉焼き
Boiled eggs
ポイルエッグ

Sweets

Pancakes
パンケーキ
French toasts
フレンチトースト

Cheeses

Camembert
カマンベール
Cheddar
チェダーチーズ
Smoked cheese
スモークチーズ
Assortment of dry fruits
3種のドライフルーツ
Crackers
クラッカー

Yogurt and Dairy

Plain yogurt
プレーンヨーグルト
Fruits yogurt
フルーツヨーグルト
Honey & fruit sauce
蜂蜜 & フルーツクーリ

Breads & Pastries

French Baguette
バケツト
White loaf bread
ホワイトローフブレッド
Whole grain bread
全粒粉食パン
Fine butter croissants
発酵バタークロワッサン
Butter, almond and hazelnuts danish
発酵バター デニッシュ (アーモンド & ヘーゼルナッツ)
Mango danish
マンゴーター デニッシュ
Gluten free brioche
グルテンフリーシリアル
Plain and banana muffins
バナナマフィン & プレーンマフィン
Mini pains au chocolat
ブレンドバター、パン オ ショコラ

Specialties

Mexican Dishes

Enchilada (weekends only)
エンチラーダ
Tortillas with its six kind of sauces
(weekdays)
トルティーヤ、6種のサルサ

Signature dish

Spanish Churros
with chocolate sauce
チョロス
&
チョコレートファウンテン

Live Kitchen Specials

Pork Shabu Shabu with sesame and ponzu
sauce
豚肉のしゃぶしゃぶ
Asian style rice noodles with chicken soup
麺 (チキンスープ)
ライスヌードル、拉麺、うどん

Cereals

Cornflakes
コーンフレーク
Chocolates crispies
チョコレートクリスピー
Granola
グラノーラ

Fresh Fruits

Kiwi
キウイ
Oranges
オレンジ
Ruby grapefruit
グレープフルーツルビー
Pineapple
パイナップル
Fruits salad
フルーツサラダ(固定)

Smoothies

Apples, banana and green vegetables
青野菜とりんご、バナナ
Carrots orange and lemon juice
人参とレモン、オレンジジュース
Strawberries banana
いちごとバナナ
Spinach banana apple
ほうれん草とバナナ、りんご
Mango and banana
マンゴとバナナ

Breakfast

casa oceano

BUFFET DINING

7:00 AM - 10:30 AM

From the Land

Chicken & Pork sausages
チキンとポークのソーセージ
Baked Pork ham
骨つきポークハム
Pork Bacon
ベーコン
Ham & Mortadella
ジャンボブラン & モルタデラ
Soft salami & Italian salami
ソフトサラミ & イタリアンサラミ
Pastrami
パストラミ

Steamed Dishes

Steamed meat buns
肉まん
Shrimps dumplings
海老シュウマイ
Chicken with vegetables
蒸し鶏と野菜

From the Sea

Grilled salmon
鮭の塩焼き
Grilled Mackerel
鯖の塩焼き
Miso marinated grilled fish
西京漬け
Japanese style "Yuan-Yaki" fish
柚庵焼き
Smoked salmon
スモークサーモン

Rice

Steamed plain rice
白飯
Rice porridge with condiments
お粥

Curry

Beef and vegetables curry
牛と野菜のカレー
Chicken and tomato curry
チキンとトマトのキーマカレー

Vegetables

Green vegetables
青野菜炒め
Mix of roasted vegetables
野菜のロースト

Potatoes Dishes

Hashed brown potatoes
ハッシュドポテト
Roast potatoes
ローストポテト
Potatoes gratin
ポテトグラタン
Lyonnais potatoes
リヨネーズポテト

Soups

Vegetable Minestrone
野菜のミネストローネ
Clam Chowder
クラムチャウダー
Miso soup
味噌汁又

Salads & Condiments

Shrimps with green beans and broccoli
海老とサヤインゲン、ブロッコリー
Marinated seafood and seaweeds
マリネシーフードと海藻のサラダ
Kimchi
カクテキキムチ
Mix pickles
ミックスピクルス

Corn salad
コーン
Mixed green leaves
ミックスグリーンリーフ
Colored tomatoes
カラートマト
Cucumber
キュウリ

Red cabbage
赤キャベツ
Mix of Paprika
ミックスパプリカ
Seaweed salads
彩り海藻サラダ
Red onion
レッドオニオン

Carrots
人参
Olives
黒オリーブ

Words' Cuisine

Korean style appetizers
韓国風 野菜のお浸し
Japanese burdock with sweet
soy sauce
旨味きんぴら
Chinese bamboo shoots
中華風たけのこ炒め

Natto
納豆
Japanese pickles
京漬物
Palm pickles
梅干し

Sliced beef with tofu stew
肉豆腐
Boiled pork and potatoes stew
肉じゃが
Summer vegetables Salad
夏野菜の和え物

A 10% service charge will be added to your bill.
ご利用金額の10%をサービス料として頂戴致します。

Menus, dishes, food items and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.
現地事情、食材入荷の都合により、一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Fish, squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

lunch

CASA OCEANO

BUFFET DINING

11:00 - 14:30

The Grill

US Beef
USビーフ
Marinated Chamorro style Chicken and Pork
チャモロ風マリネBBQ 鶏とポーク
Choice of sauces

Hamburger

Hamburger steak with cheese and tomato sauce
チーズ載せハンバーグ、トマトソース添え
Hamburger steak with red wine sauce
ハンバーグ 赤ワインソース
Teriyaki hamburger
照り焼きハンバーグ

Fishes

Roasted white fish bouillabaisse
魚のローストブイヤベース仕立て
Steamed white fish in sauce
魚のローストブイヤベース仕立て

Poultry & Meats

Chicken Cacciatore
チキンカチャトラ
Sautéed chicken, cashew nuts with oyster sauce
チキンとカシューナッツのオイスター炒め
Beef and vegetables stew with red wine
牛肉と野菜の赤ワイン煮

Asian dishes

Tofu with minced pork and chili pepper
麻婆豆腐
Chinese style spicy fried noodle with chicken and vegetables
上海風鶏肉と野菜の辛味焼きソバ
Deep fried pork with TONKATSU sauce
トンカツ

Chamorro Corner

Red rice
チャモロレッドライス
Chamorro beef, pork or seafood
チャモロ料理(牛肉, 鶏肉, 海鮮)
Chamorro style vegetable
チャモロスタイルの野菜料理

Curry

Thai chicken green curry
タイ風鶏肉のグリーンカレー
Thai beef red curry
タイ風牛肉のレッドカレー
Japanese beef and vegetable curry
こだわり牛肉と野菜のカレー

Pasta

Today's pasta
本日のパスタ

Live Kitchen Specials

Sushi

Temaki sushi, Sushi rolls, seafood mini domburi, nigiri and sashimi
手巻き寿司, 巻き寿司, ミニ海鮮丼, 握り寿司週2回, 本日のお刺身

Teppan & Tempura

Prawn, squid, white fish, green mussel, local seafood and vegetables
海老(天ぷら&鉄板焼き), イカ, 白身魚, ムール貝, 地元のシーフード, 野菜各種

Special Features

Ensaladilla Rusa
potato salad with tuna, garlic mayonnaise
バルセロナのポテトサラダ
ガーリックマヨネーズ風味

Launes de marisc
伝統的なシーフードの缶詰'
マルティネス'スパイシー
ソース添え

Soups & Noodles

Minestrone
ミネストローネ
Mushroom soup
マッシュルームスープ
Manhattan clam chowder
マンハッタンクラムチャウダー
Vietnam style Pho
ヴェトナムフォー
Tom yam Thai noodles
トムヤムクンラーメン
Taiwan style noodle soup
台湾ラーメン
Japanese miso ramen
札幌味噌ラーメン

Rice and Potatoes

Steamed rice
白飯
Fried rice with seafood / chicken
シーフードチャーハン又は、チキンチャーハン
Pilaf rice with sausage tomatoes and vegetables
ソーセージと野菜のトマトピラフ
German potatoes
ジャーマンポテト
Roasted potatoes with rosemary and garlic
ローストポテト、オニオンとガーリック
ローズマリー風味

lunch

casa oceano

BUFFET DINING

11:00 - 14:30

Salads

Mixed green leaves
ミックスグリーンリーフ
Tomatoes
トマト
Cucumber
キュウリ
Paprika
パプリカ
Carrots
人参
Various seaweeds salad
彩り海藻サラダ
Red onion salad
レッドオニオンサラダ
Marinated fish with broccoli
and olives
本日のマリネした魚とブロッコリー、
オリーブのマリネ

Smoked chicken and marinated red
cabbage salad
スモークチキンとマリネした赤キャベツ
のサラダ
Choice of dressings & condiments

Cold cuts

Salami
サラミ
Mortadella
モルタデラ
Coppa ham
コッパ
Pork loin ham
ロース生ハム

Vegetables

Steamed vegetables with salsa sauce
スチームベジタブルとサルサソース
Asian style green vegetables
チャイニーズスタイル本日の青野
菜料理

Bread

Baguette
バケット
Pain de campagne
カンパーニュ
White loaf bread
ホワイトローフブレッド
Brown loaf bread
ブラウンローフブレッド
Focaccia
フォカッチャ

Dessert Buffet

Coconut pudding
ココナッツプリン
Green tea roll cake
抹茶ロールケーキ
Mini fruit tart
ミニフルーツタルト
Eclair au chocolat
チョコレートエクレア
Bread pudding
ブレッドプリン
Raspberry panna cotta
ラズベリーパナコッタ
Orange jelly
オレンジゼリー
Pear tart
洋梨のタルト
Pear bavaois
洋梨のパバロア
Strawberry mousse
ストロベリームース
Black forest cake
ブラックフォレストケーキ
Caramel chocolate cake
カラメルチョコレートケーキ
Japanese sweets
大福餅

Macaron
マカロン
Strawberry marshmallow
苺マシュマロ
Strawberry cookies
苺クッキー
Mango pudding
マンゴプディング
Tea cookies
紅茶クッキー
Marble cookies
マーブルクッキー
coconut cookies
ココナッツクッキー
Pumpkin cookies
パンプキンクッキー
Almond chocolate
アーモンドチョコレート
Strawberry almond chocolate
苺アーモンドチョコレート
Anko and green tea chocolate
大豆抹茶チョコレート
Choice of candies
キャンディー
Five types of ice creams
5種のアイスクリーム

Chocolate fountain

with its choice of waffle,
marshmallow, choux and cakes

チョコレートファウンテン
ワッフル、マシュマロ、プチシュ、
抹茶プチケーキ、
メープルプチケーキ

Fresh fruits

Litchi
ライチ
Melon
メロン
Orange
オレンジ
Grapefruit
グレープフルーツルビー
Pineapple
パイナップル
Fruit salad
フルーツサラダ

A 10% service charge will be added to your bill.
ご利用金額の10%をサービス料として頂戴致します。

Menus, dishes, food items and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.
現地事情、食材入荷の都合により、一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Fish, squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Dimmer

CASA OCEANO

BUFFET DINING

17:30 - 21:30

The Grill

US Beef
US ビーフ サーロイン&リブアイ
Roasted pork with garlic
ローストガーリックポーク
Choice of sauces

Poultry & Meats

Chicken Cacciatore
チキンカチャトラ
Sautéed chicken, cashew
nuts with oyster sauce
チキンとカシューナッツの
オイスター炒め
Beef and vegetables stew
with red wine
牛肉と野菜の赤ワイン煮

Curry

Thai chicken green curry
タイ風チキングリーンカレー
Thai beef red curry
タイ風レッドビーフカレー
Japanese beef and vegetable curry
シーフードと野菜のカレー

Sushi & Sashimi

Temaki sushi
手巻き寿司
sushi rolls
巻き寿司
Sahimi of tuna, salmon, white fish
巻き寿司
Nigiri
握り寿司、週3回

Tempura&Teppan

Prawn/ Lobster on weekend
天ぷら海老/週末は、ロブスタ
Squid
イカ
Fish of the day or white fish
白身魚又は、地元の魚
Scallops or mussel
ホタテ貝又は、ムール貝
Choice of vegetables
野菜各種
Salmon
サーモン

Fish

Gambas a l'all cremat
(sautéed prawn with tomatoes white
wine and cayenne pepper)
海老のソテー 白ワイン風味 ガー
リック、トマト、カイエンペッパー
Steamed white fish in sauce
白身魚のスチーム、青海苔ソース

Specialties

Tapas

Tomato bread and sliced ham
(Pa amb tomaquet i pernil.)

スペイン産生ハム、カントリーブレッドとトマトとガーリックのすりおろし添え

Escalivada amb anxoves
(eggplants, anchovy on bread)

"エスカリバーダ" カントリーブレッド、ローストしたパプリカと茄子のピューレ、アンチョビ、オリーブオイル風味

Esqueixada de bacalla
(salty fish with beans and tomatoes on bread)

"エスケイシャダ" 鱈の塩漬け 白インゲン豆、フレッシュトマトとガーリック

Launes de marisc
(spiced seafood)

伝統的なシーフードの缶詰 'マルティネス'スパイスソース添え

Ensaladilla Rusa (potatoes and tuna salad)

バルセロナのポテトサラダ ガーリックマヨネーズ風味

Dimmer

casa oceano

BUFFET DINING

17:30 - 21:30

Rice and Potatoes

Steamed rice
白飯
Suquet de peix (seafood and potatoes mix)
伝統的な魚貝とジャガイモの煮込み
オリーブオイルとパセリ風味
Roast spicy potatoes with spicy sausages
ローストガーリックポテトと辛味ソーセージ

Pasta & Gratin

Today's pasta
本日のパスタ
Penne with cream and Parmesan sauce
ペンネとクリームソース パルメザンチーズ
Fresh pasta
自家製パスタ
linguine pasta with tomato or seafood
リングイネパスタ、(シーフード) トマトソース

Bread

Baguette
バケット
Pain de campagne
カンパーニュ
White loaf bread
ホワイトローフブレッド
Brown loaf bread
ブラウンローフブレッド
Focaccia
フォカッチャ

Cheese

3 kind of cheese (Brie, Forest smoke, Cheddar)
3種チーズ ブリー、フォレストスモーク & チェダーチーズ

Dim Sum

Steamed pork
黒豚シュウマイ
Spring rolls
パリパリ春巻
Prawn dumpling
蝦餃子

Vegetables

Steamed vegetables with salsa sauce
スチームベジタブルとサルサソース
Chamorro style vegetables
ローカル野菜をチャモロスタイルで
Asian style green vegetables
本日の青野菜

Salads

Mixed green leaves
ミックスグリーンリーフ
Tomatoes
トマト
Cucumber
キュウリ
Paprika
ミックスパプリカ
Carrots
人参
Red onion
赤玉ねぎ
Thai style spicy seafood and spring noodle salad
タイ風海鮮春雨サラダ
GUAM TACO (Beef, Chicken, Tuna poke, Fish, Prawn)
グアムタコス (ビーフ、チキン、ツナポキ、魚、海老)
Prawn and OKURA salad
エビとオクラのサラダ

Choice of dressings & condiments

Soups

Minestrone
ミネストローネスープ
Mushroom soup
マッシュルームクリームスープ
Saffron fish soup with mussels
ムール貝とサフランのスープ

Cold cuts

Cooked ham
ジャンボンブラン
Mortadella
モルタデラ
Coppa ham
コッパ
Italian row ham
イタリアン生ハム
Choice of condiments

Rice specialties

Paella senyorito
(seafood paella with clams and mussels)
シーフードパエリア

Paella de arros negra
(paella with squid ink)
漁師風イカ墨のパエリア

Paella de lamantol
(paella with lobster and saffron)
ロブスターのパエリア サフラン風味

Dinner

CASA OCEANO

BUFFET DINING

17:30 - 21:30

Dessert Buffet

'Cream Catalana' Catalana style pudding

カタルーニャ風プリン

'Tortell de fruit' Fruit brioche

フルーツブリオッシュ

"Bunyols de poma' Apple fritter

リンゴのフリット

"Panellets d'ametlla' Baked almond sweets

アーモンドの焼き菓子

Coconut pudding

ココナッツプリン

Green tea roll cake

抹茶ロールケーキ

Mini fruit tart

ミニフルーツタルト

Eclair au chocolat

チョコレートエクレア

Bread pudding

ブレッドプリン

Raspberry panna cotta

ラズベリーパンナコッタ

Orange jelly

オレンジゼリー

Pear tart

洋梨のタルト

Pear bavarois

洋梨のババロア

Strawberry mousse

ストロベリームース

Black forest cake

ブラックフォレストケーキ

Caramel chocolate cake

カラメルチョコレートケーキ

Japanese sweets

大福餅Macaron

マカロン

Strawberry marshmallow

苺マシュマロ

Strawberry cookies

苺クッキー

Mango pudding

マンゴプディング

Tea cookies

紅茶クッキー

Marble cookies

マーブルクッキー

coconut cookies

ココナッツクッキー

Pumpkin cookies

パンプキンクッキー

Almond chocolate

アーモンドチョコレート

Strawberry almond chocolate

苺アーモンドチョコレート

Anko and green tea chocolate

大豆抹茶チョコレート

Choice of candies

キャンディー

Five types of ice creams

5種のアイスクリーム

Chocolate fountain

with its choice of waffle,
marshmallow, choux and cakes

チョコレートファウンテン
ワッフル,マシュマロ,プチシュ,
抹茶プチケーキ,
メープルプチケーキ

Fresh fruits

Litchi

ライチ

Melon

メロン

Orange

オレンジ

Grapefruit

グレープフルーツルビー

Pineapple

パイナップル

Fruit salad

フルーツサラダ

A 10% service charge will be added to your bill.
ご利用金額の10%をサービス料として頂戴致します。

Menus, dishes, food items and place of origin may be subject to change, based on food procurement availability.
現地事情、食材入荷の都合により、一部の内容及び産地が変更となる場合がございます。

Fish, squid, Fish Egg Roe, Shrimp are raw. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.