

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2024年 5/1～5/6、 5・6月(土、日、祝日)

ランチ&スイーツbuffet ～アジアングルメ～

大人 ¥2,500 小人(6-12歳) ¥1,400 幼児(4-5歳) ¥900 ※3歳以下無料

<ライブスタイルで提供いたします。>

鉄板焼き牛ステーキ BBQソース

揚げたてさくさく天ぷら

フレンチトースト

チキントマトソースパスタ

<日本料理>

インゲン胡麻和え

若鶏の和風エスニック炒め

ごろごろ野菜海鮮あんかけ

<西洋料理>

青パイアと海老のナンプラーソース

白身魚のローストココナッツソース

鳥豚のロースト XO醤ソース

日替わりピザ

かりゆし特製カレー

<中華料理>

木くらげと卵のオイスターソース炒め

青菜とシメジのナンプラー炒め

海老と冬瓜のトムヤムクン煮

日替わり小鉢

春巻

焼売、海老餃子

ゴマ団子、杏仁豆腐

<その他料理> ※◆は3日 日替わり

◆海老とキノコの炊き込みご飯

◆チキンピリヤニ

◆麻婆豆腐

白飯、油味噌、他

トマトと卵のスープ、ゆし豆腐 or 味噌汁

<彩り野菜の日替わりサラダ・前菜、その他>

トマト、コーン、レタス、ビーンズ

ポテトサラダ、オニオンライス、他

柚子醤油、ごま、バジルドレッシング、他

<ホテル焼きたてパン日替わり6種と

ホテルオリジナルジャム&バター>

黒糖クロワッサン、抹茶パン

レーズンパン、胚芽パン

ミルクパン、クライスブレッドフェン

うっちんパン、チーズパン、パン オ フリュイ

チョコとオレンジのコーヒーパーン、他

オリジナルアセロラとフランボワーズジャム

オリジナルパインジャム

オリジナルマンゴージャム

ホテル自家製黒糖バター、マーガリン

バージンオリーブ、ハーブオイル、ミントオイル、他

<日替わり特製スイーツ12種+ゼリ3種+焼き菓子 &フルーツ3種>

▼フルーツ

すいか、オレンジ、パイナップル、メロン、他

▼スイーツ

フランボワーズのムース、抹茶シフォン、レモンケーキ

グラノーラショコラ、シュークリーム

柚子のムース、アセロラのムース

紅芋シュクレ、フランボワーズジャーマン

チョコケーキ、黒糖ムース、チーズタルト、他

紅茶ゼリー、コーヒージェリー、ハイビスカスゼリー

ぜんざい、もち、ちんすこう、クッキー、スコーン

アイスクリーム(バニラ・チョコ・ストロベリー)、他

<ドリンク>

HOT /ブレンド、アメリカン、カフェラテ

カプチーノ、カフェモカ、ココア

紅茶(アップル、ダージリン)、煎茶

※キャラメルフレーバーシロップ

ICE /アイスコーヒー、アイスティー、ココア

アイスカフェラテ、ビネガードリンク、カルピス

りんごジュース、シークァーサージュース

※旬の素材を調理していますので、仕入れ状況や時季により料理内容が変わる場合がございます。

※buffetメニューにつきまして、卵、乳製品、小麦粉、そば、大豆、甲殻類、ごま、落花生のアレルギー表示をおこなっております。

※料金は税・サ込みです。