

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2025年1月・2月 (土、日、祝日)

ランチ&スイーツbuffet ~世界のグルメフェア~

大人 ¥2,500 小人(6-12歳) ¥1400 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。>

(洋)鉄板焼き加工牛のステーキ BBQソース
(和)揚げたてさくさく天ぷら
(洋)バケットの厚みは2cmが命のフレンチトースト

<日本料理>

(小鉢) 昆布和え
茶碗蒸し
香り魚 カボチャソース

<西洋料理>

(小鉢)カツオサラダ
シーフードグラタン
チキンのロースト マスタードソース
ボンゴレロッソ
シェフの気まぐれ特製カレー
ピザ (日替り)

<中華料理>

(小鉢)蒸し鶏コチュジャンソース
もずくと青菜のナンプラー炒め
海老と冬瓜のトムヤムクン風
四川麻婆豆腐
焼売、海老餃子、春巻き
杏仁豆腐、ゴマ団子

<日替りご飯物・日替りスープ2種> ※◆は日替わり

◆キノコ雑炊
◆パエリア
◆ザーサイとからし菜の炒飯

白飯、油味噌

アオサと卵の中華スープ、ゆし豆腐 or 味噌汁

<日替りサラダ&日替りドレッシング>

レタス、ミックスピクルス、コーン
ビーンズ、水菜とベビーリーフ
ポテトサラダ、オニオンライス
桜ドレッシング、ハイビスカスドレッシング、他

<パン日替わり6種とホテルオリジナル

ジャム&バター>★今月のおすすめパン

★黒糖ロール、★チョコデニッシュ
チョコパン、くるみパン、胚芽パン、レーズンパン
チーズパン、紅芋パン、チョコとオレンジのコーヒーパーン
黒糖クロワッサン、バケット、抹茶パン、ミルクパン
クライスブレッドフェン、チョコランベリーブレッド
うっちゃんパン、パン オ フリュイ
オリジナルマンゴージャム、パインジャム
アセロラとフランボワーズジャム、ホテル自家製黒糖バター
マーガリン、ミントオイル、バージンオリーブオイル
とうがらしオイル、ローズマリーオイル、レモンオイル

<日替りフルーツ2種>

▼フルーツ

オレンジ、メロン、パイナップル、スイカ

<日替りデザート>スイーツ10種+ゼリー2種+焼き菓子

▼デザート ★今月のおすすめデザート

★ショコラマンゴー、★抹茶と黒ゴマのムース
苺とミルクのケーキ、レモンケーキ、フランボワーズのムース
シュークリーム、クラシックショコラ、ティラミス、黒糖ムース
紅芋シュクレ、チーズタルト、パッションとブラッドオレンジ
カップケーキ、フランボワーズジャーマン、チョコケーキ
黒糖パウンド、シフォンケーキ、紅芋ケーキ
バタフライピーのレアチーズ、シークワサーシートロン
クッキー、ちんすこう、スコーン
アイスクリーム (チョコ、バニラ、ストロベリー)
ゼリー (ハイビスカス、コーヒー、黒糖)
こんにゃくもち、

<ドリンク>

カルピス、りんごジュース、りんご酢
シークワサージュース、ダーズリン、アップルティー
ルイボスティー、アイスティー、前茶
ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー
カフェモカ、カプチーノ、カフェラテ、ココア

※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、くるみのアレルギー表示をおこなっております。

※料金は税・サービス料込みのお支払い価格になります。

沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンスパ

メニュー内容	アレルギー表示								
【パン：日替り6種】 ★今月のおすすめパン	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
★黒糖ロール	●	●		●	●				
★チョコデニッシュ	●	●		●	●			●	
チョコパン	●	●		●	●				
くるみパン	●	●		●					●
胚芽パン	●	●		●	●				
レーズンパン		●		●					
チーズパン	●	●		●					
紅芋パン	●	●		●					
チョコとオレンジのコーヒープン		●		●	●				
黒糖クロワッサン	●	●		●					
バケット				●					
抹茶パン	●	●		●					
ミルクパン		●		●					
クライスブレッドフェン				●	●				
チョコ克蘭ベリーブレッド		●		●	●				
うっちんパン		●		●					
パン オ フリュイ				●	●				●
オリジナルマンゴージャム、パインジャム									
アセロラとフランボワーズジャム									
ホテル自家製黒糖バター		●							
マーガリン		●							
ミントオイル、バージンオリーブオイル									
とうがらしオイル									
ローズマリーオイル、レモンオイル									
メニュー内容	アレルギー表示								
【ドリンク】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
カルピス		●			●				
りんごジュース									
りんご酢				●					
シークァーサージュース									
ダーズリン、アップルティー									
ルイボスティー、アイスティー									
前茶									
ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー									
カフェモカ、カプチーノ、カフェラテ		●							
ココア		●							

メニュー内容	アレルギー表示								
【日替わりデザート】 ★今月のおすすめデザート	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
★ショコラマンゴー	●	●		●	●				
★抹茶と黒ゴマのムース	●	●	●	●	●				
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●				
レモンケーキ	●	●		●	●				
フランボワーズのムース	●	●		●	●				
シュークリーム	●	●		●	●				
クラシック ショコラ	●	●		●	●				
ティラミス	●	●		●	●				
黒糖ムース	●	●		●	●				
紅芋シュクレ	●	●		●	●				
チーズタルト	●	●		●	●				●
パッションとブラッドオレンジ	●	●		●	●				
カップケーキ	●	●		●	●				
フランボワーズジャーマン	●	●		●	●				●
チョコケーキ	●	●		●	●				●
黒糖パウンド	●	●		●	●				
シフォンケーキ	●	●		●	●				●
紅芋のケーキ	●	●		●	●				●
パタフライピーのレアチーズ	●	●		●	●				
クッキー	●	●		●					● ●
ちんすこう				●					
スコーン	●	●		●	●				
ハイビスカスゼリー									
コーヒーゼリー									
こんにゃくもち					●				
黒糖ゼリー									
シークァーサーシトロン	●	●		●	●				
チョコアイスクリーム		●							●
バニラアイスクリーム	●	●							
ストロベリーアイスクリーム		●							

※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や成分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、ごま、小麦、大豆、甲殻類、そば、落花生、くるみのアレルギー表示を行っております。