

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2025年4月 (土、日、祝日、GW)

ランチ&スイーツbuffet ~心と身体を癒す旬菜グルメ~

大人 ¥3,300 小人(6-12歳) ¥1,900 幼児(4-5歳) ¥1,000 ※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 ※日替わり

(洋)パンケーキマシーーーン!

<日本料理>

白身魚 うぐいす鰯かけ

麩チャンプルー

<西洋料理>

エッグスラット

チキンのロースト フーチーソース

島豚とキノコのトマトパスタ

特製カレー

チリメンジャコのピザ

<中華料理>

豚肉と苦瓜のカキソース炒め

海老のチリソース

へちま入り麻婆豆腐

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

◆魚介類の雑炊

◆サーモンとアーサのリゾット

◆島野菜の五目炒飯

白飯、油味噌

中華風コンスープ、ゆし豆腐 or 味噌汁

<ドリンク>

カルピス、りんごジュース、りんご酢

シークワーサージュース、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

<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、ミルクパン、紅芋パン、抹茶パン

アーサパン(あおさ入りパン)、胚芽パン、黒糖パン、チーズパン

レーズンパン、くるみパン、うちんパン(ウコン入りパン)

チョコランベリー、クライスブレッドフェン、バケット

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

<日替りサラダ8種&日替りドレッシング6種>

グリーンサラダ、にんじん、パプリカ、豆サラダ、ブロッコリー

カリフラワー、ミニトマト、ポテトサラダ、パンプキンサラダ

ゴーヤー、オニオン、かいわれ、スプラウト

サラダへちま、大根

▼ドレッシング日替わり6種

胡麻ドレッシング、和風シークワーサードレッシング

シーザードレッシング、にんじんだレッシング

バジルドレッシング、ドラゴンフルーツドレッシング

ハイビスカスドレッシング

<日替りフルーツ2種>

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、シークワーサーシトロン

クッキー、ちんすこう、スコーン、こんにやくもち

ゼリー(ハイビスカス、コーヒー、黒糖)

▼アイスクリーム

塩ちんすこう、紅イモ、チョコレート、ストロベリー

ブルーウェーブ、アーモンドピスタチオ

※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								
	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
パン：日替り6種									
黒糖クロワッサン	●	●		●					
ミルクパン		●		●					
紅芋パン	●	●		●					
抹茶パン	●	●		●					
アーサパン（あおさ入りパン）	●	●		●					
胚芽パン	●	●		●	●				
黒糖パン		●		●	●				
チーズパン		●		●					
レーズンパン		●		●					
くるみパン		●		●					●
うちんぱん（ウコン入りパン）		●		●					
チョコクランベリー		●		●	●				
クライスブレッドフェン				●					
バケット				●					
ジャム・オイルなど									
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		●							
バージンオリーブオイル									
ローズマリーオイル									
ミントオイル、レモンオイル									
とうがらしオイル									
ドリンク									
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								
	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
日替わりデザート ★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	●	●		●	●			●	
紅芋のケーキ	●	●		●	●			●	
パタフライビーのレアチーズ	●	●		●	●				
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	●	●		●	●				
アイスクリーム									
塩ちんすこう		●		●	●				
紅イモ		●							
チョコレート		●							
ストロベリー		●							
ブルーウェーブ		●							
アーモンドピスタチオ		●							

※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。