

4月
平日限定

メイン
日本料理

市場に出回らない希少なかりゆし豚を、
塩こうじと玉ねぎ香る特製ソースで贅沢
に味わう一皿。

かりゆし豚のステーキ
特製ソース

2,500円

4月
平日限定

メイン
日本料理

金目鯛を、シークワサー香る特製
煮付けに。爽やかな酸味が引き立て
る上品な味わい。

かりゆし金目鯛
シークワサー風味

2,500円

4月
平日限定

メイン
日本料理

彩り豊かな旬の海鮮を贅沢に盛り付けた
海鮮チラシ寿司。爽やかな風味と新鮮な
旨みを存分にご堪能ください。

海鮮チラシ寿司

2,500円

4月
平日限定

メイン
西洋料理

旨みたっぷりの県産和牛ハンバーグに
彩り豊かな野菜のラタトゥイユソース
を合わせた満足感あふれる一皿。

県産和牛ハンバーグ
ラタトゥイユソース

2,500円

4月
平日限定

メイン
西洋料理

沖縄食材の魅力を活かしたジェノベーゼ風パスタ。フーチバーの風味と生ハムの塩味が織りなす絶妙なハーモニー。

生ハムとフーチバーの
ジェノベーゼ風

2,500円

4月
平日限定

メイン
中華料理

プリットしたソフトシュリンプとホタテ貝柱を、甘辛い特製チリソースで仕上げた、食欲そそる一皿。

ソフトシュリンプと
ホタテ貝柱のチリソース

2,500円

4月
平日限定

メイン
中華料理

若鶏の旨みと苦瓜のほろ苦さが絶妙に絡む
豆鼓蒸し。ヘルシーで奥深い味わいを、
中華前菜とともに堪能。

若鶏と苦瓜の豆鼓蒸し
中華前菜付き

2,500円

4月
平日限定

メイン
中華料理

磯の香りが広がるアーサ炒め。えびと
セーイカの旨みを存分に味わえる、
中華前菜付きの一品。

えびとセーイカの
アーサ炒め 中華前菜付き

2,500円

4月
平日限定

グレード
アップ

柔らかな大麦牛を和風オニオンソースで仕上げた一品。玉ねぎの甘みと旨味が凝縮されたソースが肉の美味しさを引き立てます。特別な日を彩る贅沢なメニューとしてぜひお楽しみください。



【グレードアップメニュー】
大麦牛ステーキ
和風オニオンソース 180g

3,000円



【4月平日限定】

シェフ特製の新しい
ランチメニューを
お楽しみください。

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				●					
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。

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				●					
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	●	●		●	●				
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。