

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2025年7月・8月毎日開催！ランチ&スイーツブッフェ テーマ：夏祭りスタミナフェア

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>

鉄板焼き加工牛のステーキ BBQソース
エビと野菜のかき揚げ
パンケーキマシーナー！
よくばりスタミナ包み

<日本料理>

豚モツ シークワサー ジンジャー炒め
イイダコと野菜の煮物、鶏肉の塩こうじ焼き
黒糖くずもち

<西洋料理>

鶏とニンニクのクリーム煮込み
タコライス〔体験メニュー〕
ミニハンバーグ(土日祝のみ提供)
ポテトフライ(土日祝のみ提供)

<中華料理>

鰻と苦瓜の卵とじ
スタミナ野菜の麻婆あんかけ
エビと県産木の子のシママース炒め
焼きニラ饅頭
アロエ入り杏仁豆腐
春巻
豚レバーの唐揚げ

<ご飯・スープ・その他>

白飯、冬瓜とナツメ・白木クラゲの薬膳スープ
沖縄そば(日替り:ノーマル麺orもずく麺)〔体験メニュー〕
ポークカレー

<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

<パン日替わり6種とホテルオリジナルジャム&バター>

チョコデニッシュ、チョコパン、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)
チョコクランベリー、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、チョコレギドレッシング

<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、ライチ

<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

苺とミルクのケーキ、ピーチとマンゴ어의ムース
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
チーズタルト、アナナスベイクドチーズケーキ、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、バタフライピーのレアチーズ
シャインマスカットのケーキ、ちんすこう(プレーン)
コーヒーゼリー、マンゴープリン、ハイビスカスゼリー
ぶどうとシークワサーのゼリー、こんにゃくもち

▼ブルーシールアイス

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、シークワサーシャーベット

※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。

※ブッフェ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

2025年7月・8月 THE DINING 暖琉満菜 ランチ&スイーツbuffet

テーマ：夏祭りスタミナフェア

大人3,300、小学生 ¥ 1,900、幼児(4-5歳) ¥ 1,000 ※3歳以下無料

ランチメニュー内容	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
温製料理・その他									
<ライブスタイルで提供>									
(洋)鉄板焼き加工牛のステーキ BBQソース	●	●	●	●	●				
エビと野菜のかき揚げ	●			●	●	●			
(体験メニュー) パンケーキ									
パンケーキ	●	●		●	●				
チョコレートヘーゼルナッツクリーム		●							
メープルシロップ									
~日本料理~									
豚モツ シークワサー ジンジャー炒め			●	●	●				
イダコと野菜の煮物				●	●	●			
黒糖くずもち					●				
~西洋料理~									
鶏とニンニクのクリーム煮込み	●	●		●	●				
(体験メニュー) タコライス									
タコスミート	●	●		●	●				
レタス ※タコライスのトッピング									
チーズ ※タコライスのトッピング		●							
サルサソース ※タコライスのトッピング					●				
ミニハンバーグ ※週末・祝日のみ	●	●		●	●				
ポテトフライ ※週末・祝日のみ	●	●		●	●				
~中華料理~									
鰻と苦瓜の卵とじ	●		●	●	●				
スタミナ野菜の麻婆あんかけ			●	●	●				
海老と県産木の子のシママース炒め	●		●		●	●			
焼きニラ饅頭			●	●	●				
アロエ入り杏仁豆腐		●			●				
春巻			●	●	●	●			
豚レバーの唐揚げ	●			●	●				
(体験メニュー) よくばりスタミナ包み									
・豚肉のあぶり			●	●	●				
・トウガラシ									
・ニンニクスライス									
・コチュジャン			●	●	●				
・テンメンジャン			●	●	●				
・包菜 (つつみな)									

ランチメニュー内容	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
【サラダ/ドレッシング6種】									
グリーンサラダ (レタス、ミックスリーフなど日替わり)									
にんじん ※トッピング日替わり8種									
パプリカ ※トッピング日替わり8種									
豆サラダ ※トッピング日替わり8種									
ブロッコリー ※トッピング日替わり8種									
カリフラワー ※トッピング日替わり8種									
ミニトマト ※トッピング日替わり8種									
ポテトサラダ ※トッピング日替わり8種	●	●		●	●				
パンプキンサラダ ※トッピング日替わり8種	●	●		●	●				
ゴーヤー ※トッピング日替わり8種									
オニオン ※トッピング日替わり8種									
かいわれ ※トッピング日替わり8種									
スプラウト ※トッピング日替わり8種									
サラダへちま ※トッピング日替わり8種									
大根 ※トッピング日替わり8種									
胡麻ドレッシング ※日替わり6種	●	●	●	●					
和風シークワサードレッシング ※日替わり6種				●	●				
シーザードレッシング ※日替わり6種	●	●			●				
にんじんドレッシング ※日替わり6種					●				
バジルドレッシング ※日替わり6種	●	●							
ドラゴンフルーツドレッシング ※日替わり6種	●	●		●	●				
ハイビスカスドレッシング ※日替わり6種	●	●		●	●				
チョコレギドレッシング ※日替わり6種			●	●	●				
ご飯・スープ									
白飯									
(体験メニュー) 沖縄そば (日替わり麺1種)									
日替わり麺：ノーマル麺	●			●	●				
日替わり麺：もずく麺	●			●	●	●			
・そば用おだし				●	●				
・セイイカのちき揚げ ※そばのトッピング	●			●	●	●			
・ネギ ※そばのトッピング									
・紅しょうが ※そばのトッピング									
冬瓜とナツメ、白木クラゲの薬膳スープ					●				
ポークカレー	●			●	●				

ランチメニュー内容	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									
チョコデニッシュ	●	●		●	●				●
チョコパン	●	●		●	●				
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）		●		●					
チョコ克蘭ベリー		●		●	●				
クライスブレッドフェン				●					
バケット				●					
ジャム・オイルなど									
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		●							
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									
フルーツ：日替わり2種									
オレンジ									
メロン									
スイカ									
パイナップル									
ライチ									

ランチメニュー内容	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
デザート：日替わり12種									
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●				
ピーチとマンゴーのムース	●	●		●	●				
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	●	●		●	●				
チーズタルト	●	●		●	●				●
アナス ハイユドチーズケーキ	●	●		●	●				
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	●	●		●	●				●
バタフライピーのレアチーズ	●	●		●	●				
シャインマスカットのケーキ	●	●		●	●				
ちんすこう（プレーン）					●				
コーヒーゼリー									
マンゴープリン		●			●				
ハイビスカスゼリー									
ぶどうとシークワーサーのゼリー									
こんにゃくもち					●				
ブルーシールアイス：日替わり3種									
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		●							
シークワーサーシャーベット		●							

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		●							

※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。