

THE DINING 暖琉満菜 (だんりゅうまんさい)

2025年4月～6月

ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet

大人 ¥5,300 小人(6-12歳) ¥2,500 幼児(4-5歳) ¥1,200 ※3歳以下無料

<東道盆(トウンダーブン)日替わり6種>

沖縄の伝統的なおもてなし料理で、中国の影響を受けた前菜。

豆腐ヨウ、ミヌガル、スーチャー、花イカ、昆布巻き、
肉巻きかまぼこ、豚肉ごぼう巻き

<ライブスタイルで提供いたします。>

金城料理長の気まぐれ寿司

旬を楽しむ沖縄天ぷら

加工牛ステーキ

パンケーキマシン

<日替り日本料理>

鰯の米粉焼き ヒハツ(島こしょう)風味

豚バラマース煮 シークワサー風味、ブリの香草焼き

鶏肉の南蛮タルタル添え

<日替り西洋料理>

カツオとビーンズのわさび和え、イカのスパイスサラダ

白身魚のバブール トマトソース

沖縄風バッファローチキン(カラキ:琉球シナモン入り)

スモークサーモンともずくのケーキサレ

チキンとフリッジのサラダ、赤魚のオープン焼き

牛肉のソテー ケイジャン風味

ピザマルゲリータ、ブロッコリーとコーンのピザ

かりゆし豚カレー

<日替り中華料理>

えびとブロッコリーのうっちん(ウコン)マヨネーズ和え

ミニガー(豚の耳)の酢みそ和え、スルルー(キビナゴ)南蛮漬け

えびのチリソース、今帰仁村エリンギと青菜のガーリック炒め

山原しめじと青菜のガーリック炒め

かりゆし豚の豚足黒糖黒酢ソース、クーブイリチー

へちまと島豆腐のンブシー(みそ炒め)

沖縄そばナポリタン、沖縄塩焼きそば、チキン唐揚げ

春巻、杏仁豆腐、ゴーヤー漬け

<日替りパン6種とホテルオリジナルジャム&バター&オイル>

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、うっちんパン

チョコクランベリー、クライスブレッドフェン、パケット

オリジナルアセロラとフランボワーズジャム

オリジナルマンゴージャム、オリジナルパインジャム

マーガリン、ホテル自家製黒糖バター

ローズマリーオイル、レモンオイル

<日替りサラダ&日替りドレッシング>

★日替り各3種

レタス、コーン、ミックスピクルス

★ハンダマ、★水菜、★わさび菜、★カイワレ、★スプラウト

モロヘイヤのおひたし、ポテトサラダ、チーズ

クルトン、ベーコンチップ、大根と海藻のサラダ

素塩、抹茶塩、ウコンの塩、人参ドレッシング

コブサラダドレッシング、ゴマドレッシング

フルーツピネガードレッシング、ゆずドレッシング

レモンドレッシング

<日替りご飯物・日替りスープ>

白飯、島豚ジュシー

油みそ、もずくのり、味噌汁、イナムドゥチ(沖縄風豚汁)

中華風コーンスープ

<日替りフルーツ2種>

パイナップル、ぶどう、スイカ、

<日替りデザート>ケーキ10種+ゼリー2種+焼き菓子

ピーチとマンゴーのムース、苺とミルクのケーキ、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、チーズタルト、カップケーキ

フランボワーズジャーマン、チョコケーキ、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、クッキー、ちんすこう、ハイビスカスゼリー

コーヒゼリー、黒糖ゼリー、こんにゃくもち

<アイスクリーム>

塩ちんすこう、紅イモ、チョコ、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

2025年4月～6月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

テーマ：沖縄伝統料理と現代風創作料理

大人 ¥ 5,300、小学生 ¥ 2,500、幼児(4-5歳) ¥ 1,200 ※3歳以下無料

ローテーション メニュー内容①	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
東道盆 (トウダーブン)									
・豆腐ヨウ ※日替わり6種					●				
・ミヌダル ※日替わり6種			●	●	●				
・スーチカー ※日替わり6種									
・花イカ ※日替わり6種						●			
・昆布巻き ※日替わり6種				●	●				
・肉巻きかまぼこ ※日替わり6種	●								
・豚肉ごぼう巻き ※日替わり6種				●	●				
鯖の米粉付け焼き ヒハツ(島ごしょう)風味				●	●				
豚バラマース煮 シークワサー風味				●	●				
白飯									
油みそ				●	●				
もずくのり				●	●				
味噌汁				●	●				
白菜漬け					●				
前菜:カツオとビーンズのわさび和え				●	●				
前菜:イカのスパイスサラダ				●	●	●			
白身魚のバブール トマトソース					●				
沖縄風バッファローチキン(カラキ:琉球シナモン入り)	●	●		●	●				
ピザマルゲリータ	●	●		●	●				
かりゆし豚カレー	●	●		●	●				
前菜:えびとブロッコリーのうっちゃん(ウコン)マヨネーズ和え	●	●		●	●	●			
前菜:ミミガー(豚の耳)の酢みそ和え			●	●					
島豚ジュシー	●			●	●				
えびのチリソース	●	●		●	●	●			
今帰仁村産エリンギと青菜のガーリック炒め			●		●				
かりゆし豚の豚足黒糖黒酢ソース			●	●	●				
へちまと島豆腐のンブシー(みそ炒め)			●	●					
沖縄そばナポリタン				●	●				
中華風コンスープ	●	●		●					
チキン唐揚げ	●	●	●	●	●				
春巻	●	●	●	●	●				
杏仁豆腐		●			●				
ゴーヤー漬け			●						

ローテーション メニュー内容②	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
東道盆 (トウダーブン)									
・豆腐ヨウ ※日替わり6種					●				
・ミヌダル ※日替わり6種			●	●	●				
・スーチカー ※日替わり6種									
・花イカ ※日替わり6種						●			
・昆布巻き ※日替わり6種				●	●				
・肉巻きかまぼこ ※日替わり6種	●								
・豚肉ごぼう巻き ※日替わり6種				●	●				
ブリの香草焼き									
鶏肉の南蛮タルタル添え	●			●	●				
白飯									
油みそ				●	●				
もずくのり				●	●				
イナムドゥチ(沖縄風豚汁)				●	●				
大根みそ漬け				●	●				
前菜:スモークサーモンともずくのケーキサレ	●	●		●	●	●			
前菜:チキンとフリッジのサラダ	●	●		●	●				
赤魚のオープン焼き サフランソース	●	●		●	●	●			
牛肉のソテー ケイジャン風味	●	●		●	●				
ブロッコリーとコーンのピザ	●	●		●	●				
かりゆし豚カレー	●	●		●	●				
前菜:えびとブロッコリーのうっちゃん(ウコン)マヨネーズ和え	●	●		●	●	●			
前菜:スルルー(キビナゴ)の南蛮漬け				●	●				
島豚ジュシー	●			●	●				
えびのチリソース	●	●		●	●	●			
山原シメジと青菜のガーリック炒め			●		●				
かりゆし豚の豚足黒糖黒酢ソース			●	●	●				
クーパイリチー				●	●				
沖縄塩焼きそば			●	●					
中華風コンスープ	●	●		●					
チキン唐揚げ	●	●	●	●	●				
春巻	●	●	●	●	●				
杏仁豆腐		●			●				
ゴーヤー漬け			●						

【パン：日替り6種】	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
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				●					
オリジナルアセロラとフランボワーズジャム									
オリジナルマンゴージャム									
オリジナルパインジャム									
マーガリン		●							
ホテル自家製黒糖バター		●							
バージンオリーブオイル									
とうがらしオイル									
ミントオイル									
ローズマリーオイル									
レモンオイル									
【ドリンク】	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
前茶									
アップルティー									
ダーズリンティー									
アメリカン									
ブレンドコーヒー									
カフェラテ		●							
カフェモカ		●							
カプチーノ		●							
ココア		●							

【デザート：日替り】 ～ケーキ6種/ゼリー2種/焼き菓子～	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
ピーチとマンゴーのムース	●	●		●	●				
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●				
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	●	●		●	●				●
チーズタルト	●	●		●	●				
カップケーキ	●	●		●	●				
フランボワーズジャーマン	●	●		●	●				●
チョコケーキ	●	●		●	●				●
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	●	●		●	●				
クッキー	●	●		●	●				●●
ちんすこう				●					
ハイビスカスゼリー									
コーヒー ゼリー									
黒糖ゼリー									
こんにゃくもち				●					
(体験メニュー)パンケーキ									
パンケーキ	●	●		●	●				
チョコソース		●							
メープルシロップ									
【アイスクリーム】	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
塩ちんすこう		●		●	●				
紅イモ		●							
チョコ		●							
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		●							

※時季により料理内容や原材料を 変更する場合がございます。(ローテーションメニューも含む)
※buffe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。
※参考資料としてご利用ください。