

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2025年5月・6月毎日開催！ランチ&スイーツブッフェ テーマ：アジアングルメ

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)揚げたてエスニックかき揚げ
(洋)パンケーキマシーーーン！

<日本料理>

ベトナム風 魚の唐揚げ
ネパール料理 ポークチリ
ネパール出身のキランが作るヘルシーカレー

<西洋料理>

タンドリーチキン
(体験メニュー)タコライス
カレーラクサ風パスタ
チーズタッカルビ風ピザ
ミニハンバーグ、ポテトフライ

<中華料理>

トマト入りサンラータン (パクチー)
エビのチリインソース炒め
パパイヤと青菜のナンブラー炒め
韓国冷麺 (牛ダシ)
サモサ、ハムスイコー (中華風揚げ餅餃子)
ニラまんじゅう
具たくさん卵焼きチリソース
さつまいものチー

<ご飯・スープ>

白飯、油味噌
(体験メニュー)沖縄そば(日替り:ノーマル麺orもずく麺)

<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、ダージリン、アップルティー
レイボスティー、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、うっちゃんパン (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、和風シークワースードレッシング
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

マンゴープリン、ショートケーキ、エッグタルト
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、月桃ちんすこう、スコーン、こんにゃくもち
ゼリー (ハイビスカス、コーヒー、黒糖)
サターアンダギー(黒糖風味)

▼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、シークワーサーシャーベット

※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

ランチ会場：ダイニング 暖琉満菜

【2025年5月・6月毎日開催】ランチ&スイーツbuffetアレルギー一覧表

テーマ：アジアングルメ

メニュー内容	アレルギー表示							
温製料理・その他	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
<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	●	●	●	●	●			
(和)揚げたてエスニックかき揚げ	●		●	●	●	●		
パンケーキマシン								
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～								
ネパール出身のキラガ作るヘルシーカレー					●			●
ネパール料理 ポークチリ				●	●			
ベトナム風 魚の唐揚げ				●	●			
～西洋料理～								
タンドリーチキン	●	●		●	●			
(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	●	●		●	●			
ポテトフライ	●	●		●	●			
チーズタッカルビ風ピザ	●	●		●	●			
カレーラクサ風パスタ	●	●		●	●	●		
～中華料理～								
エビのチリインソース炒め	●			●	●	●		
具だくさん卵焼きチリソース	●		●	●	●			
パパイヤと青菜のナンブラー炒め					●			
韓国冷麺 (牛ダシダ)		●		●	●			
白菜キムチ ※韓国冷麺のトッピング			●		●	●		
白ゴマ ※韓国冷麺のトッピング			●					
きゅうり ※韓国冷麺のトッピング								
サモサ		●		●	●			
ハムスイコー (中華風揚げ餅餃子)	●		●	●	●	●		
ニラまんじゅう	●	●	●	●	●	●		
さつまいものチェー		●						
トマト入りサンラータン (パクチー)	●	●	●	●	●			

メニュー内容	アレルギー表示							
【サラダ/ドレッシング6種】	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
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	●		●	●	●			
和風シークワースードレッシング ※日替わり6種				●	●			
シーザードレッシング ※日替わり6種	●	●			●			
にんじんだレッシング ※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	●	●		●	●			
チョレギドレッシング ※日替わり6種			●	●	●			
ご飯・スープ								
白飯								
味噌汁				●	●			
(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				●	●			
セーイカのちき揚げ ※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								

メニュー内容		アレルギー表示								
パン：日替り6種		卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
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			●		●					●
うっちゃんパン（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		卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
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		卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
オレンジ										
メロン										
スイカ										
パイナップル										
ライチ										

メニュー内容		アレルギー表示								
デザート：日替わり15種 ★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
★エッグタルト		●	●		●	●				
★マンゴープリン			●			●				
★ショートケーキ		●	●		●	●				
★月桃ちんすこう					●					
★サーターアングギー（黒糖風味）		●	●		●	●				
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		●	●		●	●			●	
バタフライピーのレアチーズ		●	●		●	●				
クッキー		●	●		●				●	●
ちんすこう（プレーン）					●					
スコーン		●	●		●	●				
シークワーサーシトロン		●	●		●	●				
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					●					
ブルーシールアイス		卵	乳製品	ごま	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。