

THE DINING 暖琉満菜 (だんりゅうまんさい)

2025年7月・8月 ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet テーマ：夏祭りスタミナフェア

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、ミヌダル、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。>

おまかせ握り寿司、旬を楽しむ沖縄天ぷら

加工牛ステーキ

よくばりスタミナ包み〔体験メニュー〕

パンケーキマシン〔体験メニュー〕

<日替り日本料理>

まぐろのスパイシー揚げ

鶏の塩麴

<日替り西洋料理>

ガスパチョ

鶏レバーのやわらか蒸し

チキンもも肉のスタミナ焼き

赤魚オープン焼き 島らっきょソース

明太子マッシュポテト、ハムとフジツリサラダ

白身魚のオープン焼き 焦がしバター醤油ソース

牛肉とパパイアのスパイシーソテー

気まぐれピザ、コーンとマヨネーズのピザ

キーマカレー

<日替り中華料理>

海老とブロッコリーのマヨネーズ和え

イカとモウイのコチュジャン和え

海老とニンニクの芽のチリソース

青菜とニンニクの炒め

蒸し鶏と苦瓜・春雨のゴマ和え

海老とトマトのチリソース

青菜とトロロ炒め

鰻五目炒飯

鶏レバーと冬瓜のスープ、サムゲタン

春巻き、鶏の唐揚げ

アロエ入り杏仁豆腐

<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、うちんパン

チョコランベリー、クライスブレッドフェン、パケット、チョコデニッシュ、チョコパン

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、

ホテル自家製黒糖バター、マーガリン、ローズマリーオイル、レモンオイル

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

<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

★にんじんマリネ★ハンダマ★モウイ★水菜★わさび菜★スプラウト★カイワ

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

フルーツビ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

油みそ、もずくのり、味噌汁、アーサ汁

<日替りフルーツ2種>

パイン、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、シャインマスカットのケーキ、黒糖パウンドケーキ

ちんすこう、ハイビスカスゼリー、コーヒーゼリー、ぶどうとシークワーサーのゼリー

マンゴープリン、アナナスバイクドチーズケーキ、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

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。

※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。

2025年7月・8月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

テーマ：夏祭りスタミナフェア

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 ディナーメニュー内容①	卵 明	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)									
・豆腐コウ ※日替わり6種					●				
・ミナダル ※日替わり6種			●	●	●				
・スーチャー ※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					●	●			
・シシカマボコ ※日替わり6種	●								
・豚肉ごぼう巻き ※日替わり6種					●	●			
～日本料理～									
まぐろのスパイシー揚げ	●			●	●				
鶏の塩麹					●				
アーサ汁					●	●			
白飯									
油みそ					●				
もずくのり					●	●			
白菜漬け					●				
～西洋料理～									
ガスパチョ	●	●		●	●				
鶏レバーのやわらか蒸し		●		●	●				
チキンもも肉のスタミナ焼き				●	●	●			
赤魚オープン焼き 島らっきょソース							●		
ピザ	●	●		●	●				
キーマカレー		●		●	●				
～中華料理～									
海老とブロッコリーのマヨネーズ和え	●	●				●			
イカとモウイのコチジャン和え				●	●	●			
海老とニンニクの芽のチリソース	●			●	●	●			
青菜とニンニクの炒め				●	●				
鰻五目炒飯	●			●	●	●			
豚レバーと冬瓜のスープ				●	●				
サムゲタン									
春巻				●	●	●			
鶏の唐揚げ	●			●	●	●			
アロエ入り杏仁豆腐	●				●				
ローテーション ディナーメニュー内容②	卵 明	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)									
・豆腐コウ ※日替わり6種					●				
・ミナダル ※日替わり6種			●	●	●				
・スーチャー ※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					●	●			
・シシカマボコ ※日替わり6種	●								
・豚肉ごぼう巻き ※日替わり6種					●	●			
～日本料理～									
まぐろのスパイシー揚げ	●			●	●				
鶏の塩麹					●				
味噌汁					●	●			
白飯									
油みそ					●				
もずくのり					●	●			
大根みそ漬け					●	●			
～西洋料理～									
明太子マッシュポテト	●	●		●	●				
ハムとフジッリのサラダ	●	●	●	●	●				
白身魚のオープン焼き焦がしバター醤油ソース	●	●		●	●				
牛肉とパパイアのスパイシーソテー	●	●		●	●				
コーンとマヨネーズのピザ	●	●		●	●				
キーマカレー		●		●	●				
～中華料理～									
海老とブロッコリーのマヨネーズ和え	●	●				●			
蒸し鶏と苦瓜、春雨のゴマ和え				●	●	●			
海老とトマトのチリソース	●			●	●	●			
青菜とトロロ炒め				●	●				
鰻五目炒飯	●			●	●	●			
豚レバーと冬瓜のスープ				●	●				
サムゲタン									
春巻				●	●	●			
鶏の唐揚げ	●			●	●	●			
アロエ入り杏仁豆腐	●				●				

【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				●					
チョコデニッシュ	●	●	●	●					●
チョコパン	●	●	●	●					
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									
オリジナルバインジャム									
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	●	●	●	●					
シャインマスカットのケーキ	●	●	●	●					
黒糖パウンドケーキ	●	●	●	●					
ちんすこう			●						
ハルピスカスゼリー									
コーヒー ゼリー									
ぶどうとシークワーサーのゼリー									
マンゴープリン		●		●					
アナナスバイクドチーズケーキ	●	●	●	●					
こんにゃくもち			●						
(体験メニュー)パンケーキ									
パンケーキ	●	●	●	●					
チョコレートハーゼルクッククリーム		●							
メープルシロップ									
【アイスクリーム：日替わり3種】	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		●	●	●					
紅いモ		●							
チョコ		●							
ストロベリー		●							
ブルーベリー		●							
シークワーサーシャーベット		●							

※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)

※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。

Beer ビール

オリオン生ビール
Orion draft beer ￥900

オリオン麦職人 (発泡酒)
Orion MUGISHOKUNIN*Low-malt beer ￥800

アサヒスーパードライ (小瓶)
Asahi super dry *Bottled beer ￥900

クリアフリー (ノンアルコール)
Clear FREE *non-alcoholic beer ￥700

Fruit Wine 果実酒

ハウスワイン (赤) グラス Glass ボトル Bottle
House wine (Red) ￥800 ￥4,000

ハウスワイン (白)
House wine (White) ￥800 ￥4,000

梅酒 ロック Rock ソータ割 & Soda
Plum wine ￥800 ￥850

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

Whisky ウイスキー

シーバズリーガル グラス
Chivas Regal Glass ￥900
ボトル
Bottle ￥13,000

ハイボール
Whisky & soda ￥950

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

AWAMORI 泡盛

千年の響 ABV(%) グラス Glass ボトル Bottle
SENNENNOHIBIKI 43度 ￥1,000 ￥10,000

菊之露 VIP
KIKUNOTUYU VIP 30度 ￥900 ￥8,000

残波
ZANPA 25度 ￥850 ￥6,000

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

Sour サワー

シークワーサーサワー
Shekwasha sour

巨峰サワー
Grape sour

グレープフルーツサワー
Grapefruit sour All menu ￥750

Soft drink ソフトドリンク

オレンジジュース
Orange juice

ウーロン茶
Oolong tea

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger ale All menu ￥600

Tropical juice トロピカルジュース

パイナップルジュース
Pineapple juice

パッションフルーツジュース
Passionfruit juice

マンゴジュース
Mango juice All menu ￥600

飲み放題プランA

All-you-can-drink for 90分
お一人様 ￥2,800
Per person

オリオン生ビール
Orion draft beer

サワー
Sour

シークワーサー/巨峰/グレープフルーツ
Shekwasha sour/Grape sour/Grapefruit sour

ソフトドリンク
Soft drink

オレンジジュース/コーラ/ウーロン茶/ジンジャーエール
パイナップルジュース/マンゴジュース/パッションジュース
Orange/Cola/Oolong tea/Ginger ale
Pineapple juice/Mango juice/Passionfruit juice

泡盛
AWAMORI

お一人様 + ￥500 で
ハイボール追加可能
You can choice Whisky & soda
Per person

飲み放題プランS

All-you-can-drink for 90分
ソフトドリンクのみ
Only Soft drink
お一人様 ￥1,500
Per person

オレンジジュース
Orange juice

コーラ
Cola

ウーロン茶
Oolong tea

ジンジャーエール
Ginger ale

パイナップルジュース
Pineapple juice

マンゴジュース
Mango juice

パッションジュース
Passionfruit juice

表示は全て税・サービス料込のお支払金額です。
before-tax price are shown in parentheses.

0424 曜