

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2025年9月・10月 ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet テーマ：トロピカル・ハワイアンフェア

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。

豆腐コウ、ミヌダル、スーチャー、花イカ、昆布巻き、
シシカマボコ、豚肉ごぼう巻き

<ライブスタイルで提供いたします。>

ボキちらし (マグロorサーモン、アボカド、錦糸卵、カニかま、きゅうり)
旬を楽しむ沖縄天ぷら ※日替わり4種類

(マヒマヒ、アーサ(あおさ)、もずく、ゴーヤー、紅芋、かぼちゃ)

加工牛ステーキ

パンケーキマシン ※体験メニュー

ロコモコ ※体験メニュー

(ハンバーグ、温泉卵、アレンジ用パンズ、玉ねぎ、チーズ)

<日替り日本料理>

マヒマヒ唐揚げ シークワサー風味

若鶏の照り焼きチキン

マヒマヒバター焼き パッション風味

ソーキ炙り南国風

<日替り西洋料理>

ココナッツシュリンプ

ロミロミサーモン

コンビーフのマッシュポテト

パパイアとハムのサラダ

白身魚のオープン焼き トロピカルソース

赤魚のオープン焼き スパイシーココナッツソース

焼肉ピザ、マルゲリータ

キーマカレー

<日替り中華料理>

蒸し鶏とドラゴンフルーツのピーナッツバターソース

ブロッコリーとレーズンのブラックベツパー和え

合鴨スモークとドライマンゴーのココナッツオイル和え

ガーリックシュリンプ

ゴロゴロ野菜のオープン焼き [BBQソース]

青菜のココナッツミルク煮

海鮮ナンブラー焼きそば

四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐

エビカツ、春巻

チキンの竜田揚げ

ポテトフライ [ケチャップ]

ココナッツタピオカ [アサイーとハチミツソース]

<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、うっちゃん (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、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★スプラウト★カイワレ

ポテトサラダ、大根サラダ、海藻サラダ、ミントマト

クルトン、ベーコンチップ、チーズ

ハイビスカス塩、抹茶塩、ウコンの塩

コブサラダドレッシング、ゴマドレッシング、にんじンドレッシング

バジルドレッシング、和風シークワサードレッシング

シーザードレッシング

<ご飯物・スープ>

白飯、チキンロングライススープ

油みそ、もずくのり、白菜漬け、大根みそ漬け

<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、フランボワーズムース

チーズタルト、カップケーキ、マンゴーパッションジャーマン

チョコケーキ、シフォンケーキ、紅芋のケーキ、クラシックショコラ

バタフライピーのレアチーズ、黒糖パウンドケーキ、こんにゃくもち

ハイビスカスゼリー、コーヒーゼリー、黒糖ゼリー、アナナスハイビスカス

ブルーハワイとレモンのゼリー、ちんすこう (プレーン) 、ちんすこう (月桃)

<ブルーシールアイス>※日替わり3種類

塩ちんすこう、紅イモ、チョコ、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9月・10月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

テーマ：トロピカルハワイアンフェア

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	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
東道盆 (トUNDER-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				●	●				
・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～									
マヒマヒ唐揚げ シークワサー風味				●	●				
若鶏の照り焼きチキン				●	●				
白飯									
油みそ					●				
もずくのり				●	●				
白菜漬け					●				
チキンロングライススープ				●	●				
～西洋料理～									
ココナッツシュリンプ	●	●		●	●	●			
ロミロミサーモン									
白身魚のオープン焼き トロピカルソース				●	●	●			
焼肉ピザ	●	●		●	●				
キーマカレー	●	●		●	●				
～中華料理～									
蒸し鶏とドラゴンフルーツのピーナッツバターソース				●	●			●	
ブロッコリーとレーズンのブラックペッパー和え									
ガーリックシュリンプ	●			●	●				
ゴロゴロ野菜のオープン焼き(BBQソース)			●	●	●	●			
海鮮ナンブラー焼きそば	●		●	●	●	●			
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
エビカツ	●	●		●	●	●			
チキンの竜田揚げ	●		●	●	●				
ポテトフライ〔ケチャップ〕				●	●				
春巻			●	●	●	●			
ココナッツタピオカ〔アサイーとハチミツソース〕	●								

ローテーション ディナーメニュー内容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UNDER-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				●	●				
・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～									
マヒマヒバター焼き パッション風味				●	●				
ソーキ炙り 南国風				●	●				
白飯									
油みそ					●				
もずくのり				●	●				
大根みそ漬け				●	●				
チキンロングライススープ				●	●				
～西洋料理～									
コンビーフのマッシュポテト	●	●		●	●				
パパイヤとハムのサラダ	●	●		●	●				
赤魚のオープン焼き スパイシーココナッツソース	●	●		●	●				
マルゲリータ	●	●		●	●				
キーマカレー	●	●		●	●				
～中華料理～									
合鴨スモークとドライマンゴーのココナッツオイル和え				●	●				
ブロッコリーとレーズンのブラックペッパー和え				●					
ガーリックシュリンプ	●	●		●	●	●			
青菜のココナッツミルク煮		●		●	●				
海鮮ナンブラー焼きそば	●		●	●	●	●			
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
エビカツ	●	●		●	●	●			
チキンの竜田揚げ	●	●	●	●	●				
ポテトフライ〔ケチャップ〕				●	●				
春巻			●	●	●	●			
ココナッツタピオカ〔アサイーとハチミツソース〕	●								

[illegible][illegible]

【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
煎茶									
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	●	●		●	●				
フランボワーズムース	●	●		●	●				
クラシックショコラ	●	●		●	●				●
チーズタルト	●	●		●	●				
カップケーキ	●	●		●	●				
マンゴーパッションジャーマン	●	●		●	●				
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	●	●		●	●				
黒糖パウンドケーキ	●	●		●	●				
ちんすこう(プレーン)				●					
ちんすこう(月桃)				●					
黒糖ゼリー									
ハイビスカスゼリー									
コーヒーゼリー									
ブルーハワイとレモンのゼリー									
こんにゃくもち									
アナナスハイビスカス	●	●		●	●				
(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									
【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		●		●	●				
紅イモ		●							
チョコ		●							
ブルーウェーブ		●							
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。