

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2025年9月・10月毎日開催！ランチ&スイーツbuffet テーマ：トロピカルハワイアンフェア

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
野菜のかき揚げ、エビ天ぷら
パンケーキマシー——ン！

<日本料理>

ハワイ風揚げポキ
マヒマヒペッパーアボカドソース焼き
ポークハワイアン

<西洋料理>

ロコモコ〔体験メニュー〕
(ハンバーグ、目玉焼き、アレンジ用パンズ、玉ねぎ、チーズ)
カルアピッグ
タコライス〔体験メニュー〕
(タコスミート、レタス、チーズ、サルサソース)
スパムとパイナップルのピザ

<中華料理>

スパイシーシュリンプ
青菜とガーリックのナンプラー炒め
ベーコンとブロッコリーの卵とじコナッツクリームソース
チキンの竜田揚げ
春巻
エビカツ
コナッツタピオカ (アサイーとハチミツソース)
ごま団子

<ご飯・スープ・その他>

白飯、トマトビーンズスープ
沖縄そば(日替り:ノーマル麺orもずく麺)〔体験メニュー〕
キランさんのスパイシーカレー

<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、煎茶
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
オリジナルマンゴージャム、パイジャム
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、海藻、コーン
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、にんじンドレッシング
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

<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、ピーチとマンゴーのムース
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
アナナスハイビスカス、カップケーキ、チョコケーキ
マンゴーパッションジャーマン、黒糖パウンド、紅芋のケーキ
シフォンケーキ、バタフライピーのレアチーズ
コーヒゼリー、黒糖ゼリー、ハイビスカスゼリー
こんにゃくもち、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)、黒糖くずもち
サーターアングギー

▼ブルーシールアイス

塩ちんすこう、紅イモ、チョコレート
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。

※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9月・10月 THE DINING 暖琉満菜 ランチ&スイーツbuffe

テーマ：トロピカルハワイアンフェア

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							
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>								
鉄板焼き加工牛のステーキ BBQソース	●	●	●	●	●			
野菜のかき揚げ・エビ天ぷら	●			●	●	●		
(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～								
ハワイ風揚げボキ			●	●	●			
キランさんのスパイスカレー				●	●		●	●
マヒマヒペッパー アボカドソース焼き	●	●		●	●			
ポークハワイアン		●		●	●			
～西洋料理～								
(体験メニュー) ロコモコ								
・ハンバーグ ※ロコモコのトッピング	●	●		●	●			
・目玉焼き ※ロコモコのトッピング	●							
・パンズ ※ロコモコアレンジ用	●	●		●	●			
・玉ねぎ ※ロコモコのトッピング								
・チーズ ※ロコモコのトッピング		●						
カルアビッグ	●	●		●	●			
(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					●			
スパムとパイナップルのピザ	●	●		●	●			
～中華料理～								
スパイシーシュリンプ	●	●	●	●	●	●		
青菜とガーリックのナンプラー炒め			●	●	●			
ベーコンとブロッコリーの卵とじコナツクリームソース	●	●	●		●			
チキンの竜田揚げ	●	●	●	●	●			
春巻			●	●	●	●		
エビカツ	●	●		●	●	●		
ココナツタピオカ（アサイーとハチミツソース	●							
ごま団子			●	●	●			

ランチメニュー内容	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								
海藻 ※トッピング日替わり8種								
コーン ※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	●	●		●	●			
ハイベスカスドレッシング ※日替わり6種	●	●		●	●			
ご飯・スープ	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
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				●	●			
・ネギ ※そばのトッピング	●			●	●	●		
・紅しょうが ※そばのトッピング								
トマトビーンズスープ				●	●			

ランチメニュー内容	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
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		●		●					●
うっちんパン（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				●					
バゲット				●					
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									

ランチメニュー内容	アレルギー表示								
デザート：日替わり12種	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●				
ピーチとマンゴーのムース	●	●		●	●				
フランボワーズムース	●	●		●	●				
クラシック ショコラ	●	●		●	●				
カップケーキ	●	●		●	●				
チーズタルト	●	●		●	●				
アナナス ハイビスカス	●	●		●	●				
チョコケーキ	●	●		●	●				
マンゴーパッションジャーマン	●	●		●	●				
紅芋のケーキ	●	●		●	●				
黒糖パウンド	●	●		●	●				
シフォンケーキ	●	●		●	●				
パタフライピーのレアチーズ	●	●		●	●				
ちんすこう（月桃）				●					
ちんすこう（プレーン）				●					
コーヒゼリー									
黒糖ゼリー									
ハイビスカスゼリー									
ブルーハワイとレモンのゼリー									
こんにゃくもち									
サーターアングギー	●	●		●	●				
黒糖くずもち					●				
ブルーシールアイス：日替わり3種	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		●							
ブルーウェーブ									
シークワサーシャーベット		●							

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									
煎茶									
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。