

THE DINING 暖琉満菜 (だんりゅうまんさい)

2025年11月・12月 ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet

テーマ：冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～

※「冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～」は12月29日までのご提供です。

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、ミナダル、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。>

パルメザンチーズのクリームパスタ

旬を楽しむ沖縄天ぷら ※日替わり4種類

(魚、アーサ(あおさ)、もずく、ゴーヤー、紅芋、かぼちゃ)

おまかせ握り寿司

加工牛ステーキ

パンケーキマシン ※体験メニュー

<日替り日本料理>

おでん

白身魚の柚庵焼き

ホッケ塩焼き

<日替り西洋料理>

ラム肉のジンギスカン風

きのこマリネ

白菜とカニのトルティヤ巻き

鶏もも肉のローストバルサミソース

カボチャのマッシュ

豆とツナのサラダ

クワトロピザ

日替りカレー (ボーク/チキン/ビーフ)

<日替り中華料理>

海老のチリソース煮

かぼちゃとカリフラワーのズワイガニあんかけ

合鴨スモークとチーズのオリーブオイル風味

彩り野菜のポトフ

クリームチーズとレーズンのカナッペ

人参テリーヌ

小松菜と干し海老のテリーヌ

四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐

日替り点心 (海老餃子/肉まん)

チキンの竜田揚げ、春巻

<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、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 (ウコン入り) パン、チョコクランベリー、
クrais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、

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、にんじんドレッシング

バジルドレッシング、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

<ご飯物・スープ>

白飯、味噌汁、もずくスープ

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、

ピスタチオクリームのカップケーキ、クラシックショコラ、チーズタルト、

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、

黒糖パウンドケーキ、パンナコッタフランボワーズソース、ぶどうゼリー、

ハイビスカスゼリー、コーヒゼリー、こんにゃくもち、黒糖くずもち、

ちんすこう、サーターアングァー、杏仁豆腐

<ブルーシールアイス>※日替り3種類

日替わりで用意

※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11月・12月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

テーマ：冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～

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

※「冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～」は12月29日までのご提供です。

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～									
おでん				●	●				
ホッケ塩焼き				●	●				
白飯									
油みそ					●				
もずくのり				●	●				
味噌汁				●	●				
～西洋料理～									
ラム肉のジンギスカン風				●	●				
きのこマリネ									
白菜とカニのトルティーヤ巻き				●	●	●			
日替りカレー (ポーク/チキン/ビーフ)	●	●		●	●				
クワトロピザ	●	●		●	●				
～中華料理～									
海老のチリソース煮	●		●	●	●	●			
かぼちゃとカリフラワーのズワイガニあんかけ	●		●	●	●	●			
合鴨スモークとチーズのオリーブオイル風味	●	●		●	●				
人参テリーヌ	●	●		●	●				
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
点心【海老餃子】	●		●	●	●	●			
チキンの竜田揚げ	●		●	●	●				
春巻			●	●	●	●			

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～									
おでん				●	●				
白身魚の柚庵焼き				●	●				
白飯									
油みそ					●				
もずくのり				●	●				
もずくスープ			●	●	●				
～西洋料理～									
鶏もも肉のローストバルサミソース				●	●				
カボチャのマッシュ		●							
豆とツナのサラダ					●				
日替りカレー (ポーク/チキン/ビーフ)	●	●		●	●				
クワトロピザ	●	●		●	●				
～中華料理～									
海老のチリソース煮	●		●	●	●	●			
彩り野菜のポトフ					●				
クリームチーズとレーズンのカナッペ		●		●					
小松菜と干し海老のテリーヌ	●	●		●	●	●			
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
点心【肉まん】		●	●	●	●				
チキンの竜田揚げ	●		●	●	●				
春巻			●	●	●	●			

【ライブキッチン】	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
(ライブ)加工牛ステーキ	●		●	●	●				
(ライブ)おまかせ握り寿司									
・マグロ ※日替わり3種				●	●				
・えび ※日替わり3種				●	●	●			
・うなぎ ※日替わり3種				●	●				
・サーモン ※日替わり3種				●	●				
・厚焼き玉子 ※日替わり3種	●			●	●				
(ライブ)パルメザンチーズのクリームパスタ	●	●		●	●				
(ライブ)旬を楽しむ沖縄天ぷら									
・魚 ※日替わり4種	●			●	●				
・アーサ(あおさ) ※日替わり4種	●			●	●				
・もずく ※日替わり4種	●			●	●				
・ゴーヤー ※日替わり4種	●			●	●				
・紅芋 ※日替わり4種	●			●	●				
・かぼちゃ ※日替わり4種	●			●	●				
【サラダ/その他】	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
レタス									
コーン									
にんじんマリネ ※日替わり各3種									
ハンダマ ※日替わり各3種									
モウイ ※日替わり各3種									
スプラウト ※日替わり各3種									
カイワレ ※日替わり各3種									
ポテトサラダ	●	●			●				
大根サラダ									
海藻サラダ									
ミニトマト									
クルトン ※サラダトッピング				●					
ベーコンチップ ※サラダトッピング					●				
チーズ ※サラダトッピング		●							
ハイベスカス塩									
抹茶塩									
ウコンの塩									
にんじんドレッシング					●				
コブサラダドレッシング	●	●			●				
ゴマドレッシング	●		●	●	●				
バジルドレッシング					●				
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		●		●	●				

[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	●	●		●					
シュトレン	●	●		●					
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				●					
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									
ダージリンティー									
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		●							

※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。