



THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)



2025年11月・12月毎日開催！ランチ&スイーツbuffet

テーマ：冬の味覚～クリスマスマーケットフェア

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
パルメザンチーズパスタ
パンケーキマシーン！

(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、ホイップクリーム、あんこ)

<日本料理>

白身魚のトマトソース焼き
キノコとモツ味噌煮込み

<西洋料理>

チキンロースト キノコソース
サーモンとじゃがいものグラタン
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)
シェフMASATOの気まぐれバケットピザ

<中華料理>

エビのチリソース煮
ズワイガニの卵とじ 甘酢あんかけ
チャーシューと青菜のカキソース炒め
チキンの竜田揚げ
ポテトフライ
香味焼売
杏仁豆腐
ごま団子

<ご飯・スープ・その他>

白飯、四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐
沖縄そば〔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、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、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

ピスタチオクリームのカップケーキ、苺とミルクのケーキ、
パナコッタフランボワーズソース、ピーチとマンゴーのムース、
クラシックショコラ、チーズタルト、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、コーヒーゼリー、ぶどうゼリー、
ハイビスカスゼリー、こんにゃくもち、
ちんすこう、黒糖くずもち、サーターアングギー

▼ブルーシールアイス 3種

日替わりでご用意



※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 ランチ&スイーツbuffe

テーマ：冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～

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	●			●	●	●		
パルメザンチーズパスタ	●	●		●	●			
(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								
・ホイップクリーム		●			●			
・あんこ								
～日本料理～								
キノコとモツ味噌煮込み				●	●			
白身魚トマトソース焼き	●	●		●	●			
キランさんのスパイスカレー				●	●			●
～西洋料理～								
サーモンとジャガイモのグラタン	●	●		●	●			
チキンロースト キノコソース	●	●		●	●			
シェフMASATOの気まぐれバケットピザ	●	●		●	●			
(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					●			
～中華料理～								
海老のチリソース煮	●		●	●	●	●		
ズワイガニの卵としじ甘酢あんかけ	●		●	●	●	●		
チャーシューと青菜のカキソース炒め		●	●	●	●			
香味焼売	●		●	●	●	●		
ポテトフライ				●	●			
チキンの竜田揚げ	●		●	●	●			
杏仁豆腐		●			●			
ごま団子			●	●	●			
山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●			

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								
白飯								
(体験メニュー) 沖縄そば (日替わり麺1種)								
・沖縄そば麺	●			●	●			
・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								

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
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	●	●		●				
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
オリジナルマンゴージャム								
バインジャム								
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
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
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●			
ピーチとマンゴーのムース	●	●		●	●			
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	●	●		●	●			
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	●	●		●	●			
ちんすこう				●				
コーヒーゼリー								
ぶどうゼリー								
ハイビスカスゼリー								
パンナコッタ フランボワーズソース		●						
こんにゃくもち	●	●		●	●			
サターアングダー					●			
黒糖くずもち								
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
日替わりでご用意しておりますため、当日レストランでご確認くださいませ。								
ドリンク	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
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								
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。

※ブッフェ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。