

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年1月・2月 ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理ブッフェ テーマ：祝 新年 海鮮グルメフェア

※「テーマ：祝 新年 海鮮グルメフェア」は1月3日からのご提供です。

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。
豆腐ヨウ、ミヌダル、スチーカー、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。>

オリジナル海鮮ちらし寿司 ※日替り5種
(まぐろ、えび、イカ、サーモン、白身魚、カニカマ、錦糸卵、海藻ピーズ、きざみのり、ガリ)
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)
かりゆしステーキ
パンケーキマシン ※体験メニュー

<日替り日本料理>

にしん柚庵焼
白身魚の西京焼き
ソーキと冬瓜のスープ

<日替り西洋料理>

イカフライスピイス風味サラダ
小エビと里芋のマリネ
明太子クリームチーズトマト添え
サーモンとアボカドのタルタル仕立て
海鮮ブイヤベース仕立て
赤魚のオーブン焼き トマトソース
豚肉のローストコリアンダーソース
チキンとキノコのアンチョビソース
シーフードピザ、マルゲリータ
日替りカレー (ポーク/チキン/ビーフ)

<日替り中華料理 >

彩り野菜のアサリうっちゃんクリームあんかけ
彩り野菜の淡雪カニあんかけ
海老のチリソース、海老餃子
海鮮トムヤムクン風鍋、中華粥 干し貝柱風味
海老とブロッコリーのまろやか和え、クラゲと紅白なますのタンカン風味
スルルーの南蛮漬け、華イカのコチュジャン和え
四川山椒の香りとしびれがウセになる四川麻婆豆腐
にんじんマリネ
チキン竜田揚げ、五目春巻、ポテトフライ

<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、うっちゃんパン（ウコン入り）、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、
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、どうがらしオイル、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、ミニトマト
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、味噌汁、アーサ汁
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

ビーチとマンゴーのムース、苺とミルクのケーキ、
クラシックショコラ、チーズタルト、チョコレート
フランボワーズジャーマン、キャラメルシフォンケーキ、紅芋のケーキ
黒糖パウンドケーキ、ぶどうゼリー、
ハイビスカスゼリー、コーヒーゼリー、黒糖くずもち、
ちんすこう、サーティーアンダギー、三色もち、杏仁豆腐

<ブルーシールアイス>※日替わり3種類

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。

※ブッフェ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。

2026年1月・2月 THE DINING 暖流満菜(だんりゅうまんさい) ディナー

テーマ：祝 新年 海鮮グルメフェア

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

※「祝 新年 海鮮グルメフェア」は1月3日よりご提供します。

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 (トウンドーブン)									
・豆腐ヨウ ※日替わり6種					●				
・ミヌダル ※日替わり6種			●	●	●				
・スチカー ※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～									
にしん柚庵焼				●	●				
ソーキと冬瓜のスープ煮				●	●				
味噌汁				●	●				
～西洋料理～									
イカフライスピイス風味サラダ				●	●	●			
明太子クリームチーズトマト添え	●	●		●	●				
海鮮ブイヤベース仕立て						●			
豚肉のローストコリアンダーソース				●	●	●			
シーフードピザ	●	●		●	●	●			
日替りカレー (ポーク/チキン/ビーフ)	●	●		●	●				
～中華料理～									
海老のチリソース	●		●	●	●	●	●		
彩り野菜のアサリクリームあんかけ		●	●	●	●				
海老餃子			●	●	●	●			
中華粥 干し貝柱風味	●		●	●	●				
海老とブロッコリーのまろやか和え	●	●			●	●			
スルリーの南蛮漬け					●	●			
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
にんじんマリネ					●				
チキン竜田揚げ	●	●		●	●				
五目春巻		●	●	●	●	●	●		
ポテトフライ				●	●				

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 (トウンドーブン)									
・豆腐ヨウ ※日替わり6種							●		
・ミヌダル ※日替わり6種						●	●	●	
・スチカー ※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～									
白身魚西京焼き							●	●	
ソーキと冬瓜のスープ煮					●	●			
アーサ汁					●	●			
～西洋料理～									
小エビと里芋のマリネ							●	●	
サーモンとアボカドのタルタル仕立て									
赤魚のオーブン焼き トマトソース							●		
チキンとキノコのアンチョビソース									
マルゲリータ	●	●			●	●			
日替りカレー (ポーク/チキン/ビーフ)	●	●			●	●			
～中華料理～									
海老のチリソース	●		●	●	●	●	●	●	●
彩り野菜の淡雪カニあんかけ	●		●	●	●	●	●	●	●
海鮮トマヤムケン風鍋					●	●	●	●	●
中華粥 干し貝柱風味									
クラゲと紅白なますのタンカン風味						●	●	●	
華イカのコチュジャン和え						●	●	●	
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐						●	●	●	
にんじんマリネ							●		
チキン竜田揚げ	●	●			●	●			
五目春巻		●	●	●	●	●	●	●	
ポテトフライ					●	●			

【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)かりゆしステーキ	●		●	●	●				
(ライブ)オリジナル海鮮ちらし寿司									
・マグロ ※日替わり5種					●	●			
・えび ※日替わり5種					●	●	●		
・イカ ※日替わり5種					●	●			
・サーモン ※日替わり5種					●	●			
・白身魚 ※日替わり5種					●	●			
・カニカマ ※日替わり5種	●			●	●	●			
・錦糸玉子	●			●	●				
・海藻ビーズ						●			
・きざみのり									
・がり									
(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	●			●	●				
【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	●	●		●					
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)			●		●				
クライスブレッドフェン						●			
バケット						●			
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			●						

【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		●	●		●	●				
三色もち										
クラシックショコラ		●	●		●	●				
チーズタルト		●	●		●	●				
チョコケーキ		●	●		●	●				
フランボワーズジャーマン		●	●		●	●				
紅芋のケーキ		●	●		●	●				
キャラメルシフォンケーキ		●	●		●	●				
黒糖パウンドケーキ		●	●		●	●				
ぶどうゼリー										
ハイビスカスゼリー										
コーヒーゼリー										
黒糖くずもち							●			
ちんすこう						●				
サーターアンダギー		●	●		●	●				
杏仁豆腐										
(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										
ブルーシールアイス		卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
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。										
【フルーツ/日替り2種】		卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
パイン										
ぶどう										
スイカ										

【 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)

※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。