

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年1月・2月毎日開催！ランチ&スイーツbuffet

テーマ：㊦新年 海鮮グルメフェア

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

海鮮ちらし寿司

パンケーキマシーーーン！

(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>

焼大根含め煮 海鮮ゆずあんかけ

グルクン竜田揚げ

<西洋料理>

ブイヤベース

豚ロース香草パン粉焼き

サバとキノコのピザ

牡蠣のリゾット

<中華料理>

海老チリソース

アサリと白菜、カリフラワーの旨煮

華イカと青菜のXO醬炒め

四川麻婆豆腐

点心：海老餃子、肉焼売

若鶏竜田揚げ

ポテトフライ

<ご飯・スープ・その他>

白飯

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、和風シークワーサードレッシング

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

フランボワーズジャーマン、クラシックショコラ

チーズタルト、チョコケーキ、キャラメルシフォンケーキ

紅芋のケーキ、黒糖パウンド、ちんすこう

コーヒゼリー、ぶどうゼリー、オレンジゼリー

三色もち、サターアングリー、黒糖くずもち

杏仁豆腐、ごま団子

▼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

2026年1月・2月 THE DINING 暖琉満菜 ランチ&スイーツbuffet

テーマ：祝 新年 海鮮グルメフェア

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>								
鉄板焼きかりゆしステーキ BBQソース	●	●	●	●	●			
野菜のかき揚げ・エビ天ぷら	●			●	●	●		
海鮮ちらし寿司	●	●	●	●	●	●		
(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～								
焼大根含め煮 海鮮ゆずあんかけ				●	●	●		
グルクン竜田揚げ				●	●			
キランさんのスパイシーカレー				●	●			●
～西洋料理～								
ブイヤベース	●	●		●	●	●		
豚ロース香草パン粉焼き	●	●		●	●			
サバとキノコのピザ	●	●		●	●			
牡蠣のリゾット	●	●		●	●			
～中華料理～								
海老のチリソース	●		●	●	●	●		
アサリと白菜、カリフラワーの旨煮			●		●			
華イカと青菜のXO醤炒め			●	●	●	●		
四川麻婆豆腐			●	●	●			
海老餃子			●	●	●	●		
肉焼売	●		●	●	●	●		
若鶏竜田揚げ	●	●		●	●			
ポテトフライ				●				
杏仁豆腐		●		●				
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	●	●			●			
にんじんだレッシング ※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	●	●		●	●			
ハイビ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)								
・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	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	●	●		●					
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	●	●		●	●				
フランボワーズジャーマン	●	●		●	●				
クラシック ショコラ	●	●		●	●				
チーズタルト	●	●		●	●				
チョコケーキ	●	●		●	●				
キャラメルシフォンケーキ	●	●		●	●				
紅芋のケーキ	●	●		●	●				
黒糖パウンド	●	●		●	●				
ちんすこう				●					
コーヒーゼリー									
ぶどうゼリー									
オレンジゼリー									
三色もち									
サーターアングァー					●				
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	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ませ。									
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				●					
シークワーサージュース									
ダージリン									
アップルティー									
ルイボ스티ー									
アイ스티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。