

# 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&スイーツブッフェ

テーマ：祝新年 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

パンケーキマシーネン！

(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醤炒め

四川麻婆豆腐

点心：海老餃子、肉焼壳

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

## <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

サラダヘチマ、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、にんじんドレッシング

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、パインアップル、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

コーヒーゼリー、ぶどうゼリー、オレンジゼリー

三色もち、サーティアンダギー、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。

※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。

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 暖流満菜 ランチ&スイーツブッフェ

## 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							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	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				●●															
パケット				●															
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																			
パインアップル																			
ライチ																			
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																			
サーティーアンダギー											●								
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																			
レイボスティー																			
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ことがございます。

※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。