

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年3月・4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：島豚と春の島野菜フェア

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、赤魚、カニカマ、錦糸玉子、海藻ピーズ、きざみのり、がり)
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)
(ハイビスカス塩、抹茶塩、ウコンの塩)
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>

島豚のしゃぶしゃぶ
にしん柚庵焼き
ブリのバター焼き

<日替り西洋料理>

ミニガートセロリのサラダ シークワーサー風味
アサリと県産きのこのマリネ
白身魚のハーブバター焼き
島豚と玉ねぎの白ワイン煮
しらすとアーサのピザ、マルゲリータ
島野菜のアンチョビソース和え
エビとホタテのクミンマリネ
赤魚のオーブン焼きフーチバーバターソース
島豚のロースト 黒糖黒酢ソース
日替りカレー (ポーク/チキン/ビーフ/ラム)

<日替り中華料理 >

海老のチリソース、若鶏と青パパイヤのカキソース炒め
若鶏と海鮮のカラシナ炒め
豚足と冬瓜の煮込み八角の香り
ソーキと青パパイヤのテンジャン煮
蒸し鶏とニガナのゴマ風味、ミニガート豆苗の豆板醤和え
恩納村もずくのもろみ酢和え、薄切り豚肉とザーサイの和え物
四川山椒の香りとしびれが癖になる四川麻婆豆腐
五目春巻、チキン竜田揚げ、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）、チョコレートベリー
クライスブレッドフェン、バゲット、チョコデニッシュ
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

<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
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、みそ汁、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6種+ゼリー2種+焼き菓子

苺とミルクのケーキ、さくらのカップケーキ
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、パインのチーズタルト、チョコレート
キャラメルシフォンケーキ、紅芋のケーキ
黒糖パウンド、バナナパウンド、ちんすこう
ダルゴナゼリー、ぶどうゼリー、オレンジゼリー
三色もち、黒糖くずもち、サーターアンダギー、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、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3月・4月 THE DINING 暖流満菜(だんりゅうまんさい) ディナー

テーマ：島豚と春の島野菜フェア

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

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～									
島豚のしゃぶしゃぶ			●	●	●				
にしん柚庵焼き									
みそ汁				●	●				
白米									
油みそ					●				
もずくのり				●	●				
白菜漬け				●	●				
大根みそ漬け				●	●				
～西洋料理～									
ミニガーリセロリのサラダ シークヮーサー風味									
アサリと県産きのこのマリネ						●			
白身魚のハーブバター焼き		●							
島豚と玉ねぎの白ワイン煮		●							
しらすとアーサのピザ	●	●		●					
日替りカレー（ポーク/チキン/ビーフ/ラム）	●	●		●	●				
～中華料理～									
海老のチリソース	●	●	●	●	●				
若鶏と青パパイヤのカキソース炒め	●	●	●	●	●				
豚足と冬瓜の煮込み八角の香り			●	●	●				
蒸し鶏とニガナのゴマ風味			●	●	●				
恩納村もずくのもろみ酢和え				●	●				
四川山椒の香りしづれがけになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
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～									
島豚のしゃぶしゃぶ			●	●	●				
ブリのバター焼き						●	●		
みそ汁					●	●			
白米									
油みそ					●				●
もずくのり				●	●				
白菜漬け				●	●			●	●
大根みそ漬け				●	●			●	●
～西洋料理～									
島野菜のアンチョビソース和え								●	
エビとホタテのクミンマリネ								●	
赤魚のオーブン焼き フーチーバーバターソース						●			
島豚のロースト 黒糖黒酢ソース									
マルゲリータ				●	●		●	●	
日替りカレー（ポーク/チキン/ビーフ/ラム）		●	●		●	●			
～中華料理～									
海老のチリソース	●			●	●	●	●	●	
若鶏と海鮮のカラシナ炒め	●			●			●		
ソーキと青パパイヤのテンジン煮				●	●	●			
ミニガーリ豆苗の豆板醤和え				●	●	●			
薄切り豚肉とザーサイの和え物				●	●	●			
四川山椒の香りしづれがけになる四川麻婆豆腐				●	●	●			
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					●	●			
・赤魚 ※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	●			●	●				
ハイビスカス塩									
抹茶塩									
ウコンの塩									
【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)		●		●				●	
チョコクランベリー		●		●	●				
クライスブレッドフェン					●	●			
バゲット					●				
チョコデニッシュ	●	●		●	●			●	

【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
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●			
さくらのカップケーキ	●	●		●	●			
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	●	●		●	●			
パインのチーズタルト	●	●		●	●			
チョコレート	●	●		●	●			
キャラメルシフォンケーキ	●	●		●	●			
紅芋のケーキ	●	●		●	●			
黒糖パウンド	●	●		●	●			
バナナパウンド	●	●		●	●			
ちんすこう					●			
ダルゴナゼリー			●					
ぶどうゼリー								
オレンジゼリー								
三色もち								
黒糖くずもち					●			
サーティーアンダギー	●	●		●	●			
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								

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。