

# THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年3月・4月毎日開催！ランチ&スイーツbuffet

テーマ：島豚と春の島野菜フェア

大人 ¥ 3,300 小学生 ¥ 1,900 幼児(4-5歳) ¥ 1,000 ※ 3歳以下無料

## <ライブスタイルで提供いたします>

鉄板焼きかりゆしステーキ BBQソース

野菜のかき揚げ、えび天ぷら

〔ハイビスカス塩、抹茶塩、ウコンの塩〕

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>

島豚の生姜焼き

白身魚のレモンペッパー焼き

## <西洋料理>

島豚と県産キノコのミートローフ

サーモンの香草パン粉焼き フーチバー風味

ピザ、カルボナーラ

タコライス〔体験メニュー〕

## <中華料理>

島豚と島野菜のせいろ蒸し〔ポン酢・ごまダレ・ラー油〕

えびのチリソース

今帰仁村産エリンギと青菜のガーリック炒め

四川麻婆豆腐

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スネパールカレー

## <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

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

## <サラダ日替わり8種&日替りドレッシング6種>

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、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、紅芋のサラダ、アイスプラント、

モロヘイヤとオクラのサラダ、アボカド、クルトン、オリーブ

ゴーダチーズ、ドライフルーツビーツ、スモーク豆腐

## ▼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、にんじんだレッシング

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、さくらのドレッシング

## <フルーツ日替わり2種>

オレンジ、メロン、パイナップル、スイカ、ライチ

## <デザート日替わり12種>

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、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、サーターアングギー、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。

※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3月・4月 THE DINING 暖琉満菜 ランチ&スイーツbuffet

## テーマ：島豚と春の島野菜フェア

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	●			●	●	●		
えび天ぷら	●			●	●	●		
～日本料理～								
島豚の生姜焼き				●	●	●		
白身魚のレモンペッパー焼き				●	●			
キランさんのスパイシーネパールカレー				●	●			●●
～西洋料理～								
島豚と県産キノコのミートローフ	●	●		●	●			
サーモンの香草パン粉焼きフーチバー風味	●	●		●	●			
ピザ	●	●		●	●			
カルボナーラ	●	●		●	●			
～中華料理～								
えびのチリソース	●			●	●	●		
今帰仁村産エリンギと青菜のガーリック炒め				●	●			
四川麻婆豆腐				●	●	●		
島豚のせいろ蒸し								
島野菜のせいろ蒸し								
・ポン酢				●	●			
・ごまダレ				●	●	●		
・ラー油				●	●			
若鶏竜田揚げ	●	●		●	●			
ポテトフライ				●	●			
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								
・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							
サラダ：日替わり8種 ドレッシング：日替わり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								
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								
サラダへちま								
大根								
海藻								
コーン								
紅芋のサラダ	●	●		●	●			
モロヘイヤとオクラのサラダ				●	●			
アイスプラント								
アボカド								
クルトン				●	●			
オリーブ								
ゴーダチーズ	●							
ドライフルーツデーツ								
スモーク豆腐					●			
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	●	●			●			
にんじんだレッシング					●			
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								
さくらのドレッシング								



ランチメニュー内容		アレルギー表示							
ブルーシールアイス：日替わり3種	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				●					
シークワサージュース									
ダーズリン									
アップルティー									
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。