

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&スイーツブッフェ

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>

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シーネバールカレー

<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

<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、アイスプランツ、
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、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3月・4月 THE DINING 暖流満菜 ランチ&スイーツブッフェ

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							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	く る み	サラダ：日替わり8種		卵	乳 製 品	ご ま	小 麦	大 豆	甲 殻 類	そ ば	落 花 生	く る み
<ライブスタイルで提供>											グリーンサラダ (レタス、ミックスリーフなど日替わり)										
鉄板焼きかりゆしステーキ BBQソース		●	●	●	●	●					にんじん										
野菜のかき揚げ		●			●	●	●				パプリカ										
えび天ぷら		●			●	●	●				豆サラダ										
～日本料理～											ブロッコリー										
島豚の生姜焼き					●	●	●				カリフラワー										
白身魚のレモンペッパー焼き						●	●				ミニトマト										
キランさんのスパイシーネバールカレー						●	●		●	●	ポテトサラダ		●	●		●	●				
～西洋料理～											パンプキンサラダ		●	●		●	●				
島豚と県産キノコのミートローフ		●	●			●	●				ゴーヤー										
サーモンの香草パン粉焼きフーチバー風味		●	●			●	●				オニオン										
ピザ		●	●			●	●				かいわれ										
カルボナーラ		●	●			●	●				スプラウト										
～中華料理～											サラダヘチマ										
えびのチリソース		●		●	●	●	●	●			大根										
今帰仁村産エリンギと青菜のガーリック炒め					●		●				海藻										
四川麻婆豆腐						●	●	●			コーン										
島豚のせいろ蒸し											紅芋のサラダ		●	●		●	●				
島野菜のせいろ蒸し											モロヘイヤとオクラのサラダ					●	●				
・ポン酢							●	●			アイスプラント										
・ごまだれ						●	●	●			アボカド										
・ラー油						●		●			クルトン				●	●					
若鶏竜田揚げ		●	●			●	●				オリーブ										
ポテトフライ						●	●				ゴーダチーズ		●								
ご飯・スープ		卵	乳 製 品	ご ま	小 麦	大 豆	甲 殻 類	そ ば	落 花 生	く る み	ドライフルーツデーツ										
白飯											スモーク豆腐					●					
(体験メニュー) 沖縄そば											胡麻ドレッシング		●	●	●	●					
・沖縄そば麺		●				●	●				和風シークワーサードレッシング				●	●					
・そば用おだし							●	●			シーザードレッシング		●	●		●					
・ネギ ※そばのトッピング		●				●	●	●			にんじんドレッシング					●					
・紅しょうが ※そばのトッピング											バジルドレッシング		●	●							

ランチメニュー内容	アレルギー表示								
	卵	乳 製 品	ご ま	小 麦	大 豆	甲 殻 類	そ ば	落 花 生	く る み
ブルーシールアイス：日替わり3種									
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									
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。

OKINAWA
BEACH RESORT OCEAN SPA
KARIYUSHI

2026/2/14