

THE DINING 暖琉満菜 (だんりゅうまんさい)

2026年3月・4月 デイナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet 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、スーチャー、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、海藻ビーズ、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>

ミミガーとセロリのサラダ 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

島豚と玉ネギの白ワイン煮

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

赤魚のオープ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、若鶏と青パパイアのカキソース炒め

若鶏と海鮮のカラシ炒め

豚足と冬瓜の煮込み八角の香り

ソーキと青パパイアのテンジャン煮

蒸し鶏とニガナのゴマ風味、ミミガーと豆苗の豆板醤和え

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

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、にんじんだレッシング

バジルドレッシング、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

<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、黒糖くずもち、サターアングギー、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。

2026年3月・4月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

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 (トウダーブン)									
・豆腐ヨウ ※日替わり6種					●				
・ミヌダル ※日替わり6種			●	●	●				
・スーチャー ※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～									
ミミガーとセロリのサラダ シークワサー風味									
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	●								
島豚と玉ネギの白ワイン煮	●								
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				●	●				
四川山椒の香りとしびれがクセ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 (トウダーブン)									
・豆腐ヨウ ※日替わり6種					●				
・ミヌダル ※日替わり6種			●	●	●				
・スーチャー ※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						●			
赤魚のオープン焼き 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炒め	●	●	●	●					
ソーキと青パパイヤのテンジャン煮		●	●	●					
ミミガーと豆苗の豆板醤和え		●	●	●					
薄切り豚肉とザーサイの和え物		●	●	●					
四川山椒の香りとしびれがクセ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			●	●					

【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									
黒糖くずもち					●				
サターアングギー	●	●		●	●				
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									
ダーズリンティー									
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。

Beer ビール

オリオン生ビール
Orion draft beer ¥ 900

オリオン麦職人 (発泡酒)
Orion MUGISHOKUNIN*Low-malt beer ¥ 800

アサヒスーパードライ (小瓶)
Asahi super dry *Bottled beer ¥ 900

クリアフリー (ノンアルコール)
Clear FREE *non-alcoholic beer ¥ 700

Fruit Wine 果実酒

	グラス Glass	ボトル Bottle
ハウスワイン (赤)		
House wine (Red)	¥ 800	¥ 4,000

ハウスワイン (白)		
House wine (White)	¥ 800	¥ 4,000

	ロック Rock	ソーダ割 & Soda
梅酒		
Plum wine	¥ 800	¥ 850

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

Whisky ウイスキー

シーバスリーガル	グラス	
Chivas Regal	Glass	¥ 900

	ボトル	
	Bottle	¥ 13,000

ハイボール
Whisky & soda ¥ 950

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

AWAMORI 泡盛

	ABV(%)	グラス Glass	ボトル Bottle
千年の響			
SENNENNOHIBIKI	43度	¥ 1,000	¥ 10,000

菊之露 VIP			
KIKUNOTUYU VIP	30度	¥ 900	¥ 8,000

残波			
ZANPA	25度	¥ 850	¥ 6,000

※ボトル販売はお持ち帰りいただけます。

Sour サワー

シークワサーサワー
Shekwasha sour

巨峰サワー
Grape sour

グレープフルーツサワー
Grapefruit sour All menu ¥ 750

Soft drink ソフトドリンク

オレンジジュース
Orange juice

ウーロン茶
Oolong tea

コーラ
Cola

ジンジャーエール
Ginger ale All menu ¥ 600

Tropical juice トロピカルジュース

パイナップルジュース
Pineapple juice

パッションフルーツジュース
Passionfruit juice

マンゴジュース
Mango juice All menu ¥ 600

飲み放題プランA

90分

All-you-can-drink for お一人様 ¥ 2,800
Per person

オリオン生ビール
Orion draft beer

サワー
Sour

シークワサー/巨峰/グレープフルーツ
Shekwasha sour/Grape sour/Grapefruit sour

ソフトドリンク
Soft drink

オレンジジュース/コーラ/ウーロン茶/ジンジャーエール
パイナップルジュース/マンゴージュース/パッションジュース
Orange/Cola/Oolong tea/Ginger ale
Pineapple juice/Mango juice/Passionfruit juice

泡盛

AWAMORI

お一人様 + ¥ 500 で
Per person
ハイボール追加可能
You can choice Whisky & soda

飲み放題プランS

90分

All-you-can-drink for ソフトドリンクのみ
Only Soft drink お一人様 ¥ 1,500
Per person

オレンジジュース
Orange juice

コーラ
Cola

ウーロン茶
Oolong tea

ジンジャーエール
Ginger ale

パイナップルジュース
Pineapple juice

マンゴージュース
Mango juice

パッションジュース
Passionfruit juice

表示は全て税・サービス料込のお支払金額です。
before-tax price are shown in parentheses.