

# THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

## 2026年5月・6月 ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet テーマ：アジアングルメ

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。>

おまかせ握り寿司 ※日替り4種

(マグロ、えび、イカ、サーモン、うなぎ、厚焼き玉子、がり)

旬を楽しむ沖縄天ぷら ※日替り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>

鯖カマスバイス唐揚げ

若鶏のアジアンてり焼き

若鶏の香草焼き

### <日替り西洋料理>

イカのスパイスサラダ

カツオのピリ辛サラダ

白身魚のオープン焼きガーリックトマトソース

タンドリーチキン

マルゲリータ

チキンとフジッリのサラダ

ミミガーのピリ辛和え

白身魚の甘辛ソース

牛肉ソテー ケイジャン風味

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、イカと青菜のナンブラー炒め

タイ風春雨と青菜の炒め、豚バラ肉のコチュジャン和え

トムヤムクン鍋、タイ風豚骨鍋、海老餃子、焼売

キナゴの南蛮とパクチーの和え物

海老とブロッコリーのマヨネーズ和え、上海焼きそば

焼き担々麺、にんじんと青パパイヤのマリネ

四川山椒の香りとしびれが癖になる四川麻婆豆腐

チキン竜田揚げ、ポテトフライ、カレーサモサ

### <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>

パイナップル、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

タピオカとサツマイモのチー

ピーチとマンゴーのムース、苺とミルクのケーキ

ライチとモモのジュレ、シュークリーム

クラシックショコラ、ココナッツ香るジャーマンケーキ

チョコケーキ、シフォンケーキ、紅芋のケーキ

バナナパウンド、パタフライピーのレアチーズ

ハイビスカスゼリー、コーヒーゼリー、黒糖ゼリー

ちんすこう、こんにやくもち

### <ブルーシールアイス> ※日替り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5月・6月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

テーマ：アジアングルメフェア

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～									
鮪カマスライス唐揚げ	●			●	●				
若鶏のアジアンてり焼き				●	●				
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～									
イカのスパイスサラダ				●	●				
カツオのピリ辛サラダ				●	●				
白身魚のオープン焼ガーリックトマトソース					●				
タンドリーチキン	●				●				
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	●	●	●	●	●				
イカと青菜のナンプラー炒め				●	●				
豚バラ肉のコチュジャン和え				●	●				
海老とブロッコリーのマヨネーズ和え	●	●	●	●	●				
上海焼きそば	●	●	●	●	●				
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	●	●	●	●	●				
にんじんと青パパイヤのマリネ				●					
カレーサモサ				●	●				
トムヤムクン鍋	●	●	●	●	●				
海老餃子	●	●	●	●	●	●			
焼売	●	●	●	●	●	●			
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～									
鮪カマスライス唐揚げ	●			●	●				
若鶏の香草焼き				●	●				
みそ汁				●	●				
白飯									
油みそ					●				
もずくのり				●	●				
白菜漬け				●	●				
大根みそ漬け				●	●				
～西洋料理～									
チキンとフジツリサラダ	●	●		●	●				
ミミガーのピリ辛和え				●	●				
白身魚の甘辛ソース					●				
牛肉ソテー ケイジャン風味	●	●		●	●				
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	●	●	●	●	●				
タイ風春雨と青菜の炒め				●	●				
キビナゴの南蛮とパクチーの和え物				●	●				
海老とブロッコリーのマヨネーズ和え	●	●	●	●	●				
焼き担々麺	●	●	●	●	●				
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	●	●	●	●	●				
にんじんと青パパイヤのマリネ				●					
カレーサモサ				●	●				
タイ風豚骨鍋				●	●				
海老餃子	●	●	●	●	●	●			
焼売	●	●	●	●	●	●			
ポテトフライ	●	●	●	●	●				



【デザート：日替り】 ～ケーキ/ゼリー/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
タピオカとサツマイモのチー		●							
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●				
ピーチとマンゴーのムース	●	●		●	●				
ライチとモモのジュレ									
クラシックショコラ	●	●		●	●			●	
シュークリーム	●	●		●	●				
チョコケーキ	●	●		●	●			●	
ココナッツ香るジャーマンケーキ	●	●		●	●			●	
紅芋のケーキ	●	●		●	●			●	
シフォンケーキ	●	●		●	●			●	
バナナパウンド	●	●		●	●				
バタフライピーのレアチーズ	●	●		●	●				
ちんすこう				●					
ハイビスカスゼリー									
コーヒーゼリー									
黒糖ゼリー									
こんにゃくもち				●					
<b>(体験メニュー)パンケーキ</b>									
・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									
<b>ブルーシールアイス</b>	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									
<b>【ドリンク】</b>									
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。