

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、海藻ビーズ、きざみのり、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>

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 Chivas Regal	グラス 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A90分^{min}

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

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

飲み放題プランSソフトドリンクのみ
Only Soft drink 90分^{min}

All-you-can-drink for お一人様 Per person ¥ 1,500

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.

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ュー

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、こんにゃくもち

<ブルーシールアイス> ※日替り3種類

日替わりで用意

※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				●					
(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									
ぶどう									
スイカ									
【ドリンク】									
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。