

# 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シーネパールカレー

## <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

## <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、うちんぱん（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

ゴータチーズ、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





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。

# THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年5月・6月毎日開催！ランチ&スイーツbuffet

テーマ：アジアグルメフェア

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

揚げたてエスニックかき揚げ

〔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>

モモ(ネパール風水餃子)

マツチャタマタール(インド料理)

## <西洋料理>

アドボ(フィリピン・チキン料理)

ルーロー飯(台湾料理)

チーズタッカルビ風ピザ(韓国料理)

カレーラクサ風パスタ(シンガポール料理)

## <中華料理>

海老のチリソース

具たくさん卵焼きチリソース

きのこ青菜のナンプラー炒め

韓国冷麺

〔冷麺スープ、白菜キムチ、錦糸卵、ワカメ、豆苗、  
白ネギ、もやしナムル、白ごま〕

サモサ(インド料理)、ハムスイコー(中華風揚げ餅餃子)

ニラまんじゅう、四川麻婆豆腐

えび餃子、肉焼売、チャーシューまん

## <ご飯・スープ・その他>

ビリヤニ(インド料理)、〔ビリヤニシヨルバ(ソース)〕

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

## <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、ドライフルーツピーツ、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、パッションフルーツドレッシング

## <フルーツ日替わり2種>

オレンジ、メロン、スイカ、パイナップル、ライチ

## <デザート日替わり12種>

タピオカとサツマイモのチェー、ココナッツ団子

エッグタルト、ライチとモモのジュレ、

苺とミルクのケーキ、シュークリーム

クラシックショコラ、チーズタルト、チョコケーキ

カップケーキ、ココナッツ香るジャーマンケーキ

シフォンケーキ、バナナパウンド、紅芋のケーキ

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

### ▼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5月・6月 THE DINING 暖琉満菜 ランチ&スイーツbuffet

テーマ:アジアングルメフェア

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						
	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば 落花生 くるみ
温製料理・その他							
<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	●	●	●	●	●		
揚げたてエスニックかき揚げ	●			●	●	●	
～日本料理～							
モモ(ネパール風水餃子)	●		●	●	●	●	●
マッチャタマタール(インド料理)				●	●		●
キランさんのスパイシーネパールカレー				●	●		●●
～西洋料理～							
アドボ(フィリピン・チキン料理)	●	●		●	●		
ルーロー飯(台湾料理)	●	●		●	●		
チーズタッカルビ風ピザ(韓国料理)	●	●		●	●		
カレーラクサ風パスタ(シンガポール料理)	●	●		●	●		
～中華料理～							
海老のチリソース	●			●	●	●	
具だくさん卵焼きチリソース	●			●	●		
きのこ青菜のナンブラー炒め					●		
韓国冷麺		●		●	●		
・冷麺スープ							
・白菜キムチ ※韓国冷麺のトッピング				●	●		
・錦糸卵 ※韓国冷麺のトッピング	●						
・ワカメ ※韓国冷麺のトッピング							
・豆苗 ※韓国冷麺のトッピング							
・白ネギ ※韓国冷麺のトッピング							
・もやしナムル ※韓国冷麺のトッピング							
・白ゴマ ※韓国冷麺のトッピング				●			
サモサ(インド料理)		●		●	●		
ハムスイコー(中華風揚げ餅餃子)	●			●	●	●	
ニラまんじゅう	●	●	●	●	●	●	
四川麻婆豆腐	●			●	●		
海老餃子	●			●	●	●	
肉焼売	●			●	●		
チャーシューまん	●			●	●		

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
サラダ:日替わり8種 ドレッシング:日替わり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							
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							
ゴダチーズ							
ドライフルーツデザート							
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	●	●			●		
にんじンドレッシング					●		
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							
パッションフルーツドレッシング							



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				●					
シークワーサージュース									
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		●							

2026/4/23

※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。

※ブッフエ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。