

THE DINING 暖琉満菜 (だんりゅうまんさい)

2026年7月・8月 ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet テーマ：夏祭りスタミナフェア

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(トウダンプン)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、ソデイカカステラ

<ライブスタイルで提供いたします>

かりゆしステーキ

よくばりスタミナ包み

(豚バラ肉の炙り、韓国トウガラシ、コチュジャン、
テンメンジャン、ニンニクスライス、包み菜)

おまかせ握り寿司 ※日替り4種

(マグロ、えび、うなぎ、イカ、サーモン、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)

<日替わり日本料理>

トンテキスタミナ焼き
ホッケ塩こうじ焼き

<日替わり西洋料理>

チキンとパイアのサラダ
ガスパチョ
明太子マッシュポテト ミントースト添え
サーモンとマグロのタルタル レッドキャベツマリネ添え
白身魚オープン焼き焦がしバター醤油ソース
白身魚のオープン焼きライムソース
豚肉ローストコリアンダーソース
ニンニクたっぷりアサリパスタ
コンビーフピザ

<日替わり中華料理>

牛肉とゴーヤーのカキソース炒め
若鶏とヘチマの豆豉(トウチー)炒め
えびと卵のチリソース煮
四川山椒の香りとしびれが癖になる四川麻婆豆腐
点心※日替わり2種
(肉焼売(にくしゅうまい)・広東風えび餃子・
叉焼包(チャーシューパオ)・ニラまんじゅう・ココナッツ団子)

ピリ辛ミミガー(豚の耳)と豆腐の和え物
鶏肝のコチュジャン和え
えびとブロッコリーのマヨネーズ和え
にんじんと青パイアのマリネ
春巻、鶏の唐揚げ、ポテトフライ

<日替わりサラダ&日替わりドレッシング>

★日替わり各3種

★にんじんマリネ★ハンダマ★モウイ★スプラウト★カイワレ
レタス、コーン、ポテトサラダ、大根サラダ、海藻サラダ、ミントマト
クルトン、ベーコンチップ、チーズ
にんじんだレッシング、コブサラダドレッシング、ゴマドレッシング、
バジルドレッシング、和風シークワサードレッシング、シーザードレッシング

<ご飯・日替わりスープ・ホテルカレー>

白飯、アーサ(あおさ)汁、みそ汁、クリームコーンスープ
シェフ特製日替りカレー (ビーフ/ラム/ポーク/チキン)
油みそ、もずくのり、白菜漬、大根みそ漬

<日替わりパン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、メロンパン、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raisブレッドフェン、バゲット、チョコパン、チョコデニッシュ
オリジナルマンゴージャム、オリジナルパイナップルジャム
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

<日替わりフルーツ2種>

パン、ぶどう、スイカ

<日替わりデザート>ケーキ6種+ゼリー2種+焼き菓子1種

ライムとハワイアンブルーのケーキ、パイナップルとチョコレートのケーキ
シークワサーケーキ、杏仁豆腐シークワサー風味
苺とミルクのケーキ、ピーチとマンゴーのムース、シュークリーム
チーズタルト、カップケーキ、チョコケーキ、黒糖パウンド、紅芋のケーキ
ちんすこう、スコーン、オレンジショコラスコーン、こんにゃくもち
ハイビスカスゼリー、マンゴーゼリー、コーヒーゼリー
パンケーキマシシ ※体験メニュー
(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>※日替わり3種類

日替わりでご用意

<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

※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7月・8月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

テーマ：夏祭りスタミナフェア

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				●	●				
・ソデイカカステラ ※日替わり6種				●	●				
～日本料理～									
トンテキスタミナ焼き	●			●	●				
ホッケ塩こうじ焼き				●	●				
～西洋料理～									
チキンとパイアのサラダ	●	●		●	●				
明太子マッシュポテト ミニトースト添え	●	●		●	●				
白身魚のオープン焼き 焦しバター醤油ソース	●	●		●	●				
豚肉ロースト コリアンダーソース			●	●	●				
コンビーフのピザ	●	●		●	●				
～中華料理～									
牛肉とゴーヤーのカキソース炒め	●		●	●	●				
えびと卵のチリソース煮	●		●	●	●	●			
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
点心									
・肉焼売 (にくしゅうまい) ※日替わり2種			●	●	●				
・広東風えび餃子 ※日替わり2種			●	●	●	●		●	●
・又焼包 (チャーシューパオ) ※日替わり2種			●	●	●				
・ニラまんじゅう ※日替わり2種			●	●	●				
・ココナッツ団子 ※日替わり2種	●	●		●	●				
ピリ辛ミミガー(豚の耳)と豆苗の和え物			●	●	●				
えびとブロッコリーのマヨネーズ和え	●	●			●				
にんじんと青パイアのマリネ				●					
春巻			●	●	●	●			
鶏の唐揚げ	●		●	●	●				
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				●	●				
・ソデイカカステラ ※日替わり6種				●	●				
～日本料理～									
トンテキスタミナ焼き	●			●	●				
ホッケ塩こうじ焼き				●	●				
～西洋料理～									
ガスパチョ				●	●				
サーモンとマグロのタルタル レッドキャベツマリネ添え	●	●		●	●				
白身魚のオープン焼き ライムソース	●	●		●	●				
にんにくたっぷりアサリバスタ				●	●	●			
コンビーフのピザ	●	●		●	●				
～中華料理～									
若鶏とヘチマの豆鼓炒め	●		●	●	●				
えびと卵のチリソース煮	●		●	●	●	●			
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
点心									
・肉焼売 (にくしゅうまい) ※日替わり2種			●	●	●				
・広東風えび餃子 ※日替わり2種			●	●	●	●		●	●
・又焼包 (チャーシューパオ) ※日替わり2種			●	●	●				
・ニラまんじゅう ※日替わり2種			●	●	●				
・ココナッツ団子 ※日替わり2種	●	●		●	●				
鶏肝のコチュジャン和え			●	●	●				
えびとブロッコリーのマヨネーズ和え	●	●			●				
にんじんと青パイアのマリネ				●					
春巻			●	●	●	●			
鶏の唐揚げ	●		●	●	●				
ポテトフライ				●	●				

ライブキッチン	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
(ライブ)かりゆしステーキ	●			●	●				
(体験メニュー)よくばりスタミナ包み									
豚バラ肉の炙り									
韓国トウガラシ									
コチュジャン			●	●	●				
テンメンジャン			●	●	●				
ニンニクスライス									
包み菜									
(ライブ)おまかせ握り寿司									
・マグロ ※日替わり4種				●	●				
・えび ※日替わり4種				●	●	●			
・うなぎ ※日替わり4種				●	●				
・イカ ※日替わり4種				●	●				
・サーモン ※日替わり4種				●	●				
・厚焼き玉子 ※日替わり4種	●			●	●				
・がり									
(ライブ)旬を楽しむ沖縄天ぷら									
・魚 ※日替わり4種	●			●	●				
・アーサ(あおさ) ※日替わり4種	●			●	●				
・もずく ※日替わり4種	●			●	●				
・ゴーヤー ※日替わり4種	●			●	●				
・紅芋 ※日替わり4種	●			●	●				
・かぼちゃ ※日替わり4種	●			●	●				
ハイビスカス塩									
抹茶塩									
ウコンの塩									

サラダ・ドレッシング	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
にんじんマリネ ※日替わり各3種					●				
ハンダマ ※日替わり各3種									
モウイ ※日替わり各3種									
スプラウト ※日替わり各3種									
カイワレ ※日替わり各3種									
レタス									
コーン									
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 ※サラダトッピング					●				
ベーコンチップ ※サラダトッピング						●			
チーズ ※サラダトッピング		●							
にんじんだレッシング					●				
コブサラダドレッシング		●	●		●				
ゴマドレッシング		●	●	●	●				
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・日替わりスープ・ホテルカレー	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
白米									
アーサ(あおさ)汁					●	●			
みそ汁					●	●			
クリームコーンスープ		●	●		●				
シェフ特製日替わりカレー									
・ビーフカレー※日替わり1種		●	●		●	●			
・ラムカレー※日替わり1種		●	●		●	●			
・ポークカレー※日替わり1種		●	●		●	●			
・チキンカレー※日替わり1種		●	●		●	●			
油みそ					●				
もずくのり					●	●			
白菜漬け					●	●			
大根みそ漬け					●	●			

パン：日替わり6種	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
ミルクパン		●		●					
紅芋パン	●	●		●					
メロンパン	●	●		●	●				
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)		●		●					●
チョコクランベリー		●		●	●				
クライスブレッドフェン				●	●				
バゲット				●					
チョコパン	●	●		●	●				
チョコデニッシュ	●	●		●	●				●
【ジャム・オイルなど】	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
オリジナルマンゴージャム									
オリジナルパインジャム									
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									
【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									

デザート：日替わり ケーキ6種/ゼリー2種/焼き菓子1種	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
ライムとハワイアンブルーのケーキ	●	●		●	●				
パイナップルとチョコレートのケーキ	●	●		●	●				
シークワサーケーキ	●	●		●	●				
杏仁豆腐 シークワサー風味		●			●				
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●				
ピーチとマンゴーのムース	●	●		●	●				
シュークリーム	●	●		●	●				
チーズタルト	●	●		●	●				●
カップケーキ	●	●		●	●				
チョコケーキ	●	●		●	●				●
黒糖パウンド	●	●		●	●				
紅芋のケーキ	●	●		●	●				●
ちんすこう				●					
スコーン		●		●					
オレンジショコラスコーン		●		●	●				
こんにやくもち					●				
ハイビスカスゼリー									
コーヒーゼリー									
マンゴーゼリー									
(体験メニュー)パンケーキ	卵	乳製品	ゴマ	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
・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。									
【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。

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 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 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

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.