

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年7月・8月毎日開催！ランチ&スイーツbuffet テーマ：夏祭りスタミナフェア

大人 ¥3,300 小人(6-12歳) ¥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>

鉄板焼き和牛ステーキ
エビと野菜のかき揚げ

<自分で仕上げるオリジナルメニュー>

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
ランメンジャン・ニンニクスライス・包み菜)

タコライス

(タコスミート・レタス・チーズ・サルサソース)

沖縄そば

パンケーキマシン

(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・ホイップクリーム・あんこ)

<日本料理>

豚バラとモツ シークワサージンジャー炒め
ホタテのうにソース焼き

<西洋料理>

アサリとトマトの冷製パスタ

サーモンのソテー ガーリックバターソース
シェフMASATOの気まぐれピザ

<中華料理>

えびと若鶏の沙茶醤(サーチャージャン)炒め
青菜ときのこのとろろあんかけ

四川山椒の香りとしびれが癖になる四川麻婆豆腐
チキンの竜田揚げ

広東風えび餃子・肉焼売(にくしゅうまい)

<ご飯・スープ・ネパールカレー>

白飯、クリームコーンスープ

ネパール出身キランさんのスパイシーカレー

<日替わりフルーツ2種>

オレンジ、メロン、パイナップル、スイカ、ライチ

<日替わりサラダ8種&日替りドレッシング6種>

グリーンサラダ、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

▼ドレッシング日替わり6種

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、にんじンドレッシング
胡麻ドレッシング、和風シークワサードレッシング
シーザードレッシング、チョレギドレッシング

<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
胚芽パン、黒糖パン、チーズパン、メロンパン、抹茶パン
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、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、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

<日替わりデザート>スイーツ10種+ゼリー2種

▼デザート

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(プレーン)、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

▼ブルーシールアイス日替わり3種

日替わりでご用意

<ドリンク>

カルピス、りんごジュース、りんご酢
シークワサージュース、ダーズリン、アップルティー
ルイボスティー、アイスティー、前茶
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 暖琉満菜ランチ&スイーツbuffet

テーマ:夏祭りスタミナフェア

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
ライブスタイル・体験メニュー 温製料理									
<ライブスタイルで提供>									
鉄板焼き和牛ステーキ	●	●	●	●	●				
えびと野菜のかき揚げ	●			●	●	●			
(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			●	●	●				
・ランメンジャン			●	●	●				
・ニンニクスライス									
・包み菜									
～日本料理～									
豚バラとモツ シークワサージンジャー炒め				●	●				
ホタテのうにソース焼き	●			●	●	●			
～西洋料理～									
アサリとトマトの冷製パスタ	●	●		●	●				
サーモンのガーリックバターソース	●	●		●	●				
シェフMASATOの気まぐれピザ	当日ご確認くださいませ。								
～中華料理～									
えびと若鶏の沙茶醤(サーチャージャン)炒め	●		●	●	●	●			
青菜ときこののどろろあんかけ			●	●					
四川山椒の香りとしびれが癖になる四川麻婆豆腐	●		●	●	●				
チキンの竜田揚げ	●	●		●	●				
ポテトフライ				●	●				
広東風えび餃子				●	●	●		●	●
肉焼売(にくしゅうまい)				●	●	●			
ご飯・スープ・ネパールカレー									
白飯									
クリームコーンスープ	●	●		●					
ネパール出身キランさんのスパイシーカレー				●	●			●	●

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	●		●	●	●				
和風シークワサードレッシング					●	●			
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	●				●				

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		●							

2026/6/18

※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。

※buffe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。