

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年9月・10月 ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet テーマ：トロピカルハワイアンフェア

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(トゥンダーブン)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、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

ロコモコ (体験メニュー)

ハンバーグ、温泉たまご、チーズ、トマト、たまねぎ
さくさく醤油、バーガーソース、レリッシュ、パンズ
*パンズを使ってオリジナルのハンバーグが作れます♪

ちらしアヒボキ (体験メニュー)

マグロまたはサーモン、アボカド、錦糸卵、カニかまぼこ、きゅうり、きざみもの

旬を楽しむ沖縄天ぷら ※日替わり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>

マヒマヒバター醤油

マヒマヒパッション風味

ラフターパイン風味

かりゆし豚スープ仕立て バクチャー添え

<日替わり西洋料理>

ロミロミサーモン

コンビーフのマッシュポテト

パパイアとハムのサラダ

カルアピッグ

白身魚のオープン焼き スパイシーココナッツソース

白身魚のオープン焼き トロピカルソース

ビザマルゲリータ

<日替わり中華料理>

蒸し鶏とドラゴンフルーツのピーナッツバターソース

合鴨スモークとドライマンゴーのココナッツオイル和え

ブロccoliとレーズンのブラックペッパー和え

海老とパイナップルのガーリック炒め

海鮮ナンブラー焼きそば ライム添え

豚肉とトマト炒め バジル風味

ベーコンと野菜のココナッツミルク煮

青菜とキノコのナンブラー炒め

四川山椒の香りとしびれが癖になる四川麻婆豆腐

アメリカンドック、ポテトフライ、鶏の唐揚げ

<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、ミニトマト、クルトン

にんじんドレッシング、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>

白飯、アーサ(あおさ)汁、みそ汁

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、白菜漬け、大根みそ漬け

<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、バゲット

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、チョコパン、チョコデニッシュ、パッションとココナッツパイン

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

<日替わりフルーツ2種>

パイン、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

ココナッツタピオカ (アサイーとはちみつソース)、苺とミルクのケーキ

ピーチとマンゴーのムース、カップケーキ、チーズタルト

チョコケーキ、紅芋のケーキ、パタフライピーのレアチーズ

ライムとハワイアンブルーのケーキ、2種のロールケーキ (レモン/栗)

ラズベリーとブルーベリーのケーキ、マンゴーショコラナッツのケーキ

マンゴーゼリー、コーヒーゼリー、黒糖ゼリー、ハイビスカスゼリー

こんにゃくもち、サーターアングギー、スコーン

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9月・10月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

テーマ：トロピカルハワイアンフェア

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UNDERブun)										
日替わり6種	・豆腐ヨウ					●				
	・ミヌダル			●	●	●				
	・スーチカー									
	・花イカ						●			
	・昆布巻き種				●	●				
	・シシカマボコ	●			●	●				
	・豚肉ごぼう巻き				●	●				
	・ソディカカステラ				●	●				
～日本料理～										
マヒマヒ バター醤油			●		●	●				
ラフテー パイン風味					●	●				
かりゆし豚スープ仕立て パクチー添え					●	●				
～西洋料理～										
ロミロミサーモン				●						
パパイアとハムのサラダ		●	●		●	●				
白身魚のオープン焼き スパイシーココナッツソース		●	●		●	●				
ピザマルゲリータ		●	●		●	●				
～中華料理～										
蒸し鶏とドラゴンフルーツのピーナッツバターソース				●	●	●			●	
ブロッコリーとレーズンのブラックベッパ－和え					●	●				
海老とパイナップルのガーリック炒め		●			●	●	●			
海鮮ナンプラー焼きそば ライム添え		●		●	●	●				
ベーコンと野菜のココナッツミルク煮		●	●		●	●				
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐				●	●	●				
アメリカンドック		●	●		●	●	●			
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UNDERブun)										
日替わり6種	・豆腐ヨウ					●				
	・ミヌダル			●	●	●				
	・スーチカー									
	・花イカ						●			
	・昆布巻き種				●	●				
	・シシカマボコ	●			●	●				
	・豚肉ごぼう巻き				●	●				
	・ソディカカステラ				●	●				
～日本料理～										
マヒマヒ パッション風味					●	●				
ラフテー パイン風味					●	●				
かりゆし豚スープ仕立て パクチー添え					●	●				
～西洋料理～										
コンビーフのマッシュポテト		●	●		●	●				
カルアピッグ				●						
白身魚のオープン焼き トロピカルソース					●	●	●			
ピザマルゲリータ		●	●		●	●				
～中華料理～										
合鴨スモークとドライマンゴーのココナッツオイル和え					●	●				
ブロッコリーとレーズンのブラックベッパ－和え					●	●				
海老とパイナップルのガーリック炒め		●			●	●	●			
豚肉とトマト炒め バジル風味		●		●	●	●				
青菜とキノコのナンプラー炒め				●	●	●				
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐				●	●	●				
アメリカンドック		●	●		●	●	●			
鶏の唐揚げ		●		●	●	●				
ポテトフライ					●	●				

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		●		●					●
うちゅんぱん(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	●	●		●	●			●	
パッションとココナッツパイ		●		●					
【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
パイン									
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
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●				
ピーチとマンゴーのムース	●	●		●	●				
カップケーキ	●	●		●	●				
チーズタルト	●	●		●	●				
チョコケーキ	●	●		●	●			●	
紅芋のケーキ	●	●		●	●			●	
バタフライピーのレアチーズ	●	●		●	●				
2種のロールケーキ（レモン/栗）	●	●		●	●				
ライムとハワイアンブルーのケーキ	●	●		●	●				
マンゴーショコラナッツのケーキ	●	●		●	●				
ラズベリーとブルーベリーのケーキ	●	●		●	●				
ココナッツタピオカ アサイーとはちみつソース		●							
マンゴーゼリー									
黒糖ゼリー									
ハイビスカスゼリー									
コーヒーゼリー									
こんにゃくもち					●				
サーターアングギー	●	●		●	●				
スコーン		●		●					
(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。