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ブッフェ

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、バンズ
*バンズを使ってオリジナルのハンバーガーが作れます♪

ちらしアヒポキ（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、きざみのり

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
ラフテーパイン風味
かりゆし豚スープ仕立て　パクチー添え

＜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
パパイヤとハムのサラダ
カルアピッグ
白身魚のオーブン焼き　スパイシーココナッツソース
白身魚のオーブン焼き　トロピカルソース
ピザマルゲリータ

＜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
ブロッコリー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
海鮮ナンプラー焼きそば　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プラー炒め
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
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、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、バ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、サーターアンダギー、スコーン
パンケーキマシン　※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、ダージリンティー、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。
※ブッフェ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9月･10月　THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)　ディナー

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（トゥンダーブン）										
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				●	●				
	・ソデイカカステラ				●	●				
～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				●						
パパイヤとハムのサラダ		●	●		●	●				
白身魚のオーブン焼き　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（トゥンダーブン）										
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				●	●				
	・ソデイカカステラ				●	●				
～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				●						
白身魚のオーブン焼き 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ペッパー和え					●	●				
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					●	●				

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)ロコモコ										
トッピング	・バンズ	●	●		●	●				
	・ハンバーグ	●			●	●				
	・温泉たまご	●								
	・チーズ		●							
	・トマト									
	・玉ねぎ									
	・サクサク醤油			●	●	●				
ソース	・バーガーソース	●								
	・レリッシュ									
(ライブ)旬を楽しむ沖縄天ぷら										
日替わり4種	・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									
(体験メニュー)ポキちらし										
・マグロまたはサーモン					●	●				
・アボカド					●	●				
・錦糸卵		●			●	●				
・カニかまぼこ					●	●	●			
・きざみのり					●	●				
・きゅうり										

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
日替わり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　※サラダトッピング				●					
	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		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				●	●				
日替わり4種	シェフ特製日替わりカレー									
	・ビーフカレー	●	●		●	●				
	・ラムカレー	●	●		●	●				
	・ポークカレー	●	●		●	●				
	・チキンカレー	●	●		●	●				
	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		●		●					●
うっちんパン(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	●	●		●	●			●	
パッションとココナッツパイン		●		●					

【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				●					
サーターアンダギー	●	●		●	●				
スコーン		●		●					
(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。

【 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									
ダージリンティー									
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

シークヮーサーサワー 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 90min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

シークヮーサー/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 90min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.

0424 暖