

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年9月・10月毎日開催！ランチ&スイーツブッフェ テーマ：トロピカルハワイアンフェア

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 かりゆしステーキ BBQソース

鉄板焼き ハンバーガー

(平日は贅沢な和牛ハンバーグ/土日祝日は肉汁あふれるジューシーハンバーグ)

野菜のかき揚げ

エビ天ぷら

パンケーキマシーーーン！

<日本料理>

ポキ丼

(マグロ/カジキ/サーモン/タコ/エビ/アボカド)

ベビーホタテの和風芋グラタン

ゆし豆腐茶碗蒸し シークワサーソース

<西洋料理>

ミートソースパスタ

白身魚とムール貝のソテー ガーリック風味

タコライス〔体験メニュー〕

(タコスミート/レタス/チーズ/サルサソース)

スパムとパイナップルのピザ

<中華料理>

海老とトマトのバジル炒め

青菜とキノコ炒め

ベーコンとブロッコリーの卵とじコナッツクリームソース

四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐

チキンの竜田揚げ

カレーサモサ

エビカツ

<ご飯・スープ・その他>

白飯

沖縄そば〔体験メニュー〕

マンゴーカレー

スパムライス

ポチギとビーンズのトマトスープ

<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、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

アーサパン(あおさ入りパン)、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(ウコン入りパン)

チョコクランベリー、クraisブレッドフェン、バケット

パッションフルーツとココナッツパイナップルパン、メロンパン

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、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、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、トライフルーツデーツ

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、和風シークワサードレッシング

シーザードレッシング、にんじんドレッシング

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

<日替りフルーツ2種>

オレンジ、メロン、パイナップル、スイカ、ライチ

<日替りデザート>スイーツ10種+ゼリー2種+焼き菓子

▼デザート

苺とミルクのケーキ、ピーチとマンゴーのムース

チーズタルト、カップケーキ、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種類のロールケーキ(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、コーヒゼリー、黒糖ゼリー、ハイビスカスゼリー

こんにゃくもち、サーターアンドギー、スコーン

▼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。

※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 暖琉満菜ランチ&スイーツbuffet

テーマ:トロピカルハワイアンフェア

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							
ライブスタイル・体験メニュー 温製料理	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
<ライブスタイルで提供>								
鉄板焼き かりゆしステーキ	●	●	●	●	●			
野菜のかき揚げ	●			●	●	●		
エビ天ぷら	●			●	●	●		
(体験メニュー) ポキ丼								
まぐろ/カジキ/サーモン/タコ/エビ/アボカド	●			●	●			
(体験メニュー) ハンバーガー	平日: 和牛ハンバーグ 土日祝: ジューシーハンバーグ							
ハンバーグ	●	●		●	●			
目玉焼き	●							
チーズ		●						
たまねぎ								
レタス								
パンズ	●	●		●	●			
～日本料理～								
ベビーホタテの和風芋グラタン	●			●	●	●		
ゆし豆腐茶碗蒸し シークワサーソース				●	●			
～西洋料理～								
ミートソースパスタ	●	●		●	●			
白身魚とムール貝のソテー ガーリック風味	●	●		●	●			
スパムとパイナップルのピザ	●	●		●	●			
～中華料理～								
海老とトマトのバジル炒め	●		●	●	●	●		
青菜とキノコ炒め			●	●	●			
ベーコンとブロッコリーの卵とじコナツツクリームソース	●	●	●	●				
四川山椒の香りとしびれが癖になる四川麻婆豆腐			●	●	●			
エビカツ	●	●		●	●	●		
チキンの竜田揚げ/カレーサモサ	●	●	●	●	●			
ポテトフライ				●	●			
ご飯・スープ・ネパールカレー	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
白飯								
マンゴーカレー				●	●			●
スパムライス		●		●	●			
ポチギとビーンズのトマトスープ								

ランチメニュー内容	アレルギー表示							
サラダ: 日替わり8種 ドレッシング: 日替わり6種	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
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								
ゴーダチーズ		●						
ドライフルーツデーツ								
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	●	●			●			
にんじんドレッシング					●			
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								

体験メニュー	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
(体験メニュー) タコライス									
・タコスミート	●	●		●	●				
・レタス									
・チーズ		●							
・サルサソース					●				
(体験メニュー) 沖縄そば									
・沖縄そば麺	●			●	●				
・そば用おだし				●	●				
・ネギ									
・紅しょうが									
パン：日替り6種	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
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		●		●					●
うっちゃんパン（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				●					
パッションフルーツとココナッツパインのパン		●		●					
ジャム・オイルなど	卵	乳製品	ごま	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		●			●				
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									

[illegible]

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。

※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。