

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、ソディカカステラ

<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ガーが作れます♪

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

ブロック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、かりゆし豚スー仕立て パクチー添え、ポチギとピーンズのトマトスー
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、パーズンオリーブオイル
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 ※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ブン)										
日替わり6種	・豆腐ヨウ					●				
	・ミヌダル			●	●	●				
	・スーチャー									
	・花イカ						●			
	・昆布巻き種				●	●				
	・シシカマボコ	●			●	●				
	・豚肉ごぼう巻き				●	●				
	・ソデイカステラ				●	●				
～日本料理～										
マヒマヒ バター醤油			●		●	●				
ラフター パイン風味					●	●				
～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UNDERブン)										
日替わり6種	・豆腐ヨウ					●				
	・ミヌダル			●	●	●				
	・スーチャー									
	・花イカ						●			
	・昆布巻き種				●	●				
	・シシカマボコ	●			●	●				
	・豚肉ごぼう巻き				●	●				
	・ソデイカステラ				●	●				
～日本料理～										
マヒマヒ パッション風味					●	●				
ラフター パイン風味					●	●				
～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					●	●				

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	●	●		●	●			●	
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					●				
サターアングダー	●	●		●	●				
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。

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2026年11月・12月 ディナー沖縄郷土料理と和洋中創作料理buffet テーマ：冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～

※「冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～」は12月29日までのご提供です。

大人 ¥5,300 小人(6-12歳) ¥2,500 幼児(4-5歳) ¥1,200 ※3歳以下無料

【★のメニューは12月23日～25日限定メニュー】

<東道盆(トウンダーブン)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、ミナダル、スーチカー、花イカ、昆布巻き
シシカモボコ、豚肉ごぼう巻き、ソディカステラ

<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

ちらし寿司(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>

沖縄風おでん

ホッケ西京焼き

魚の幽庵焼き

<日替わり西洋料理>

鶏モモ肉のロースト グレービーソース

ラム肉のソテー バルサミコソース

カボチャのマッシュ、きのこマリネ

豆とツナのサラダ、合鴨パストラミ

ブルーチーズのピザ

生ハム カット

<日替わり中華料理>

海老のチリソース煮

アサリと白菜のウチンクリーム煮

ブロッコリーとカリフラワーのズワイガニあんかけ

合鴨スモークとチーズのオリーブオイル風味

クリームチーズとレーズンのカナッペ

人參テリーヌ、小松菜と干し海老のテリーヌ

四川山椒の香りとしびれが癖になる四川麻婆豆腐

海老餃子、肉焼売、チャーシューまん

チキンの竜田揚げ、春巻、★ターキー

シャンシャンポテト(チーズカレー味、コンソメ味)

<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>

白飯、豆乳味噌汁、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、バケット

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

クライズブレッドフェン、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ン

★シナモンロール、★パネトーネ、★シュトレッ

オリジナルマンゴージャム、オリジナルパインジャム、タンカンジャム

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>

パイナップル、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

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、ピスタチオのロールケーキ

いちごのロールケーキ、栗のロールケーキ、レモンのロールケーキ

抹茶ケーキ、ラズベリーとブルーベリーのケーキ、★クラシックショコラ

杏仁豆腐、パンナコッタ、ハイビスカスゼリー、コーヒーゼリー

こんにゃくもち、サーターアングァー、スコーン

ティラミス(12月登場)

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11月・12月 THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい) デイナー

テーマ：冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～

大人 ¥ 5,300、小学生 ¥ 2,500、幼児(4-5歳) ¥ 1,200 ※3歳以下無料

※「冬の味覚～クリスマスマーケットフェア～」は12月29日までのご提供です。

【★のメニューは12月23日～25日限定メニュー】

ローテーション		卵	乳製品	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
ディナーメニュー内容①									
東道盆 (トウダーブン)									
日替わり6種	・豆腐ヨウ				●				
	・ミヌガル			●	●				
	・スーチャー								
	・花イカ					●			
	・昆布巻き			●	●				
	・シシカマボコ	●		●	●				
	・豚肉ごぼう巻き			●	●				
	・ソデカカステラ			●	●				
～日本料理～									
沖縄風おでん		●		●	●				
ホッケ西京焼き				●	●				
～西洋料理～									
鶏モモ肉のロースト グレービーソース				●	●				
カボチャのマッシュ		●							
豆とツナのサラダ					●				
ブルーチーズのピザ		●	●	●	●				
生ハム カット									
～中華料理～									
海老のチリソース煮		●		●	●	●			
アサリと白菜のウチンクリーム煮			●		●				
合鴨スモークとチーズのオリーブオイル風味		●	●	●	●				
人参テリーヌ		●	●	●	●				
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
海老餃子		●		●	●	●			
肉焼売		●		●	●	●			
チキンの竜田揚げ		●		●	●	●			
★ターキー									
シャンシャンポテト (2つのフレーバー)				●	●				
・チーズカレー味			●						
・コンソメ味									
春巻				●	●	●	●		

ローテーション		卵	乳製品	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生	くるみ
ディナーメニュー内容②									
東道盆 (トウダーブン)									
日替わり6種	・豆腐ヨウ				●				
	・ミヌガル			●	●				
	・スーチャー								
	・花イカ					●			
	・昆布巻き			●	●				
	・シシカマボコ	●		●	●				
	・豚肉ごぼう巻き			●	●				
	・ソデカカステラ			●	●				
～日本料理～									
沖縄風おでん		●		●	●				
魚の幽庵焼き				●	●				
～西洋料理～									
ラム肉のソテー バルサミコソース				●	●				
きのこマリネ									
合鴨パストラミ					●				
ブルーチーズのピザ		●	●	●	●				
生ハム カット									
～中華料理～									
海老のチリソース煮		●		●	●	●			
ブロッコリーとカリフラワーのズワイガニあんかけ		●			●	●			
クリームチーズとレーズンのカナッペ			●	●					
小松菜と干し海老のテリーヌ		●	●	●	●	●			
四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●				
海老餃子		●		●	●	●			
チャーシューまん		●		●	●	●			
チキンの竜田揚げ		●		●	●	●			
★ターキー									
シャンシャンポテト (2つのフレーバー)				●	●				
・チーズカレー味			●						
・コンソメ味									
春巻				●	●	●	●		

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
鉄板焼きかりゆしステーキ		●		●	●	●				
(体験メニュー)ちらし寿司										
・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										
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)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										

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									
	豆乳味噌汁					●	●			
	クリームコーンスープ	●	●			●				
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											●		●					
パケット													●					
レーズンパン											●		●					
くるみパン											●		●					●
うっちゃんパン(ウコン入りパン)											●		●					●
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											●		●					
★シナモンロール										●	●		●					
★パネトーネ										●	●		●					
★シュトレン											●		●					●
【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																		
タンカンジャム																		
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										●	●		●	●			●	
ピスタチオのロールケーキ										●	●		●	●				
いちごのロールケーキ										●	●		●	●				
栗のロールケーキ										●	●		●	●				
レモンのロールケーキ										●	●		●	●				
抹茶ケーキ										●	●		●	●				
ラズベリーとブルーベリーのケーキ										●	●		●	●				
★クラシックショコラ										●	●		●	●				
杏仁豆腐																		
パンナコッタ											●							
ハイビスカスゼリー																		
コーヒーゼリー																		
こんにゃくもち																		
サーターアンドギー										●	●		●	●				
スコーン										●	●		●					
ティラミス ※12月から登場										●	●		●	●				
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											●							

※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。(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。

沖縄かりゆしビーチリゾート・オーシャンスパ

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

クリアフリー (ノンアルコール)
Clear FREE *non-alcoholic beer ￥700

Fruit Wine 果実酒

ハウスワイン(赤) グラス Glass ボトル Bottle
House wine (Red) ￥800 ￥4,000

ハウスワイン(白)
House wine (White) ￥800 ￥4,000

梅酒 ロック Rock ソーダ割&Soda
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

シーバズリーガル 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

千年の響 ABV(%) グラス Glass ボトル Bottle
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

All-you-can-drink for お一人様 ￥2,800 90分
Per person

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 + ￥500 で
Per person ハイボール追加可能
*ブラックニッカ
You can choice Whisky & soda

飲み放題プランS

All-you-can-drink for ソフトドリンクのみ 90分 ￥1,500 Only Soft drink
お一人様 Per person

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