

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: 和牛ハンバーガー 土日祝: ジューシーハンバーガー							
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 シークワーサーソース				●	●			
～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		●		●	●			

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	●	●		●	●			
パンブキンサラダ	●	●		●	●			
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	●		●	●	●			
和風シークワーサードレッシング				●	●			
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。
※buffet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月毎日開催！ランチ&スイーツbuffet



テーマ：冬の味覚～クリスマスマーケットフェア

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 和牛のステーキ BBQソース

野菜のかき揚げ、エビ天ぷら

紅生姜のバンズとやんばるハーブ鶏のハンバーガー

(ゴマソース、特製マヨネーズ)

パンケーキマシーン！

(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>

美ら豚 キノコとトマト味噌ソース

<西洋料理>

切りたて生ハムのリゾット

牡蠣とアーサ(あおさ)のグラタン

ローストチキン ミックスベリーソース

バケットピザ

<中華料理>

海老のチリソース煮

ズワイ蟹の卵とじ 甘酢あんかけ

チャーシューと青菜のカキソース炒め

海老餃子、チャーシューまん

シャンシャンポテト(チーズカレー味、コンソメ味)

チキンの竜田揚げ、春巻

<ご飯・スープ・その他>

白飯、クリームコーンスープ

四川山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐

沖縄そば〔体験メニュー〕

キラんさんのスパイスカレー

<ドリンク>

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

<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、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、バケット

パッションとココナッツパン、メロンパン

タンカンジャム、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

▼ドレッシング日替わり6種

胡麻ドレッシング、和風シークワースードレッシング

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、バルサミコドレッシング

<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

【★のメニューは12月23日～25日限定メニュー】

▼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、抹茶ケーキ

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、栗のロールケーキ

いちごのロールケーキ、レモンのロールケーキ

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

ハイビスカスゼリー、コーヒーゼリー、パナコッタ

こんにゃくもち、杏仁豆腐、サーターアングダー、スコーン

ティラミス(12月登場)

▼ブルーシールアイス 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。

※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 ランチ&スイーツbuffet

テーマ：冬の味覚〜クリスマスマーケットフェア〜

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							
温製料理・その他	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 和牛ステーキ BBQソース	●	●	●	●	●			
野菜のかき揚げ	●			●	●	●		
エビ天ぷら	●			●	●	●		
紅生姜のパンズとやんばるハーブ鶏のハンバーガー	●	●		●	●			
・ゴマソース			●	●	●			
・特製マヨネーズ		●		●	●			
(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								
・ホイップクリーム		●		●				
・あんこ								
～日本料理～								
美ら豚 キノコとトマト味噌ソース		●		●	●			
キランさんのスパイスカレー				●	●			●
～西洋料理～								
切りたて生ハムのリゾット	●	●		●	●			
牡蠣とアーサ（あおさ）のグラタン	●	●		●	●			
ローストチキン ミックスベリーソース	●	●		●	●			
バケットピザ	●	●		●	●			
～中華料理～								
海老のチリソース煮	●		●	●	●	●		
ズワイ蟹の卵とじ甘酢あんかけ	●		●	●	●	●		
チャーシューと青菜のカキソース炒め			●	●	●			
海老餃子	●		●	●	●	●		
チャーシューまん	●		●	●	●			
山椒の香りとしびれがクセになる四川麻婆豆腐			●	●	●			
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								
チキンの竜田揚げ	●		●	●	●			
春巻き			●	●	●	●		

ランチメニュー内容	アレルギー表示							
【サラダ・ドレッシング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）								
トッピング 日替わり 8種	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	●	●		●	●		
日替わり	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							
日替わり	胡麻ドレッシング	●		●	●	●		
	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	●	●		●			
	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							
	バルサミコドレッシング							
ご飯・スープ								
白飯								
クリームコーンスープ	●	●			●			
(体験メニュー) 沖縄そば（日替わり麺1種）								
・沖縄そば麺	●			●	●			
・そば用おだし				●	●			
・ネギ ※そばのトッピング	●			●	●	●		
・紅しょうが ※そばのトッピング								

ランチメニュー内容	アレルギー表示							
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
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	●	●		●				
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				●				
パッションとココナッツパイン		●		●				
メロンパン	●	●		●	●			
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
オリジナルマンゴージャム								
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		●		●				
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								
フルーツ：日替わり2種	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
オレンジ								
メロン								
パイナップル								
ライチ								
スイカ								
ブルーシールアイス	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
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。								

ランチメニュー内容	アレルギー表示							
デザート：日替わり12種	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
★のメニューは12月23日～25日限定メニューです								
苺とミルクのケーキ	●	●		●	●			
ピーチとマンゴーのムース	●	●		●	●			
抹茶ケーキ	●	●		●	●			
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	●	●		●	●			
栗のロールケーキ	●	●		●	●			
いちごのロールケーキ	●	●		●	●			
レモンのロールケーキ	●	●		●	●			
ラズベリーとブルーベリーのケーキ	●	●		●	●			
ティラミス ※12月から登場	●	●		●	●			
★クラシックショコラ	●	●		●	●			
ハイビスカスゼリー								
コーヒーゼリー								
パナナコッタ		●						
こんにゃくもち								
杏仁豆腐								
サターアングダー	●	●		●	●			
スコーン	●	●		●				
ドリンク	卵	乳製品	ごま	小麦	大豆	甲殻類	そば	落花生
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		●						

※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。

※buffet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。