



THE DINING 暖琉満菜 (だんりゅうまんさい)



2023年9/1(金)+ 9・10月 (土、日、祝日)
ランチ&スイーツbuffet ～秋の味覚収穫祭～

大人 ¥2,200 小人(6-12歳) ¥1,100 幼児(4-5歳) ¥600 ※3歳以下無料

<ライブスタイルで提供いたします。>

鉄板焼き加工牛のステーキ BBQソース

揚げたてさくさく天ぷら

チキンとクリームパスタ

<日本料理>

(前菜)ナメコとおくらの白和え

鶏肉の黒胡椒焼き

鮭と海鮮炒め キノコあんかけ

<西洋料理>

(前菜)サーモンとキノコのサラダ

エッグベネディクト

島豚のロースト バルサミソース

<中華料理>

焼きナスの肉味噌あんかけ

海老のチリソース煮

青菜と三種のキノコ ガーリック炒め

かりゆし豚 黒糖黒酢ソース

春巻

焼売&海老餃子

胡麻だんご

<その他料理> ※◆は3日 日替わり

◆栗の炊き込みご飯

◆サバとキノコのピラフ

◆蒸し鶏と椎茸の中華がゆ

白飯、油味噌、他

コーンスープ、ゆし豆腐 or 味噌汁

<彩り野菜の日替わりサラダ・前菜、その他>

トマト、コーン、レタス、ベビーリーフと水菜

ポテトサラダ、オニオンスライス、他

ごまドレッシング、レモンドレッシング 他

<ホテル焼きたてパン日替わり6種と

ホテルオリジナルジャム&バター>

さつまいものあんパン、パンオフレイ

紅芋パン、抹茶パン、クライスブレッドフェン

ミルクパン、チョコランベリーブレッド

うちんパン、チーズパン、バケット

チョコとオレンジのコーヒーパン、他

オリジナルアセロラとフランボワーズジャム

オリジナルパイジャム

オリジナルマンゴージャム

ホテル自家製黒糖バター、マーガリン

バージンオリーブ、ハーブオイル、ミントオイル、他

<日替わり特製スイーツ12種+ゼリ3種+焼き菓子

&フルーツ3種>

▼フルーツ

すいか、グレープフルーツ、パイナップル、メロン、他

▼スイーツ

ゆずのケーキ、パッションフルーツのカップケーキ

スイーツポテト、シュークリーム、マンゴーゼリー

クラシックショコラ、ブラットオレンジのケーキ

苺ムース、紅芋シュクレ、フランボワーズジャーマン

フランボワーズジャーマン、カップケーキ

紅茶ゼリー、コーヒーゼリー、ハイビスカスゼリー

ぜんざい、もち、ちんすこう、クッキー、スコーン

アイスクリーム(バニラ・チョコ・ストロベリー)、他

<ドリンク>

HOT / ブレンド、アメリカン、カフェラテ

カプチーノ、カフェモカ、ココア

紅茶(アップル、ダーズリン)、煎茶

※キャラメルフレーバーシロップ

ICE / アイスコーヒー、アイ스티ー、ココア

アイスカフェラテ、ピネガードリンク、カルピス

りんごジュース、シークァーサージュース



※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、落花生のアレルギ表示をおこなっております。

※料金は税・サ込みです。