

# THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2024年12/28～1/8、1.2月(土、日、祝日)  
ランチ&スイーツbuffet ～世界の料理グルメ～

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。>

鉄板焼き牛ステーキ BBQソース  
揚げたてさくさく天ぷら  
カルボナーラ

## <日本料理>

蓮根と紅白なます  
豆乳茶碗蒸し グリーンピースあん  
ゴロゴロ野菜 かぼちゃそぼろ餡かけ

## <西洋料理>

かつおのセビーチェ  
白身魚のロースト梅のソース  
牛肉の赤ワイン煮  
日替わりピザ  
かりゆし特製カレー

## <中華料理>

豚肉とトックのコチジャン炒め  
海老チリソース  
イカと青菜のナンプラー炒め  
日替わり小鉢  
春巻  
焼売、海老餃子  
ゴマ団子

## <その他料理> ※◆は3日 日替わり

◆海鮮炊き込みご飯  
◆上海焼きそば  
◆チキンビリヤニ

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、オニオンライス、他  
ごまドレッシング、ゆずドレッシング 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>

黒糖クロワッサン、チーズフォカッチャ  
バケットショコラ、抹茶パン、レーズンパン  
ミルクパン、クライスブレッドフェン、紅芋パン  
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ーン、他

オリジナルアセロラとフランボワーズジャム

オリジナルパインジャム

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、オレンジ、パイナップル、メロン、他

### ▼スイーツ

グラノーラショコラ、フランボワーズのムース  
ゆずのムース、アセロラのムース、シュークリーム  
紅芋シュクレ、フランボワーズジャーマン  
チョコケーキ、カップケーキ、チーズタルト、他  
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、こんにゃくもち、マンゴゼリー  
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、ダージリン)、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、落花生のアレルギー表示をおこなっております。

※料金は税・サ込みです。