

THE DINING 暖琉満菜

6月(土・日 ※6/5(土)・6/6(日)は臨時休業) ランチ&スイーツbuffet

大人 ¥2,000 小人(6-12歳) ¥1,000 幼児(4-5歳) ¥600 ※3歳以下無料

<日本料理>

焼き茄子と小松菜のお浸し
ソデイカと苦瓜 ピリ辛ゴマソース
ブロッコリーと里芋の豚そばろ柚子あんかけ

<西洋料理>

スモークサーモンときのこのサラダ
メカジキのブルブランソース
チキンカツレツ フーチバー風味
カルボナーラ

<中華料理>

海老のドラゴンチリソース
県産野菜の五目炒め
もずく入り青菜炒め
春巻

<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
バケットを使った黒糖フレンチトースト
ズワイガニの卵とじ甘酢ソース

<その他料理>

味噌汁、ゆし豆腐 or コーンスープ
白飯、油味噌、ゴーヤ漬、その他
◆しらすとカニの五目ちらし
◆ガパオライス
◆牛肉炒飯
(◆は3日 日替わり)

<彩り野菜の日替わりサラダ>

トマト、コーン、レタス、ポテトサラダ、キャベツ
海藻、モロヘイヤ、水菜、ベビーリーフ、その他
ゆずドレッシング、レモンドレッシング、ごまドレッシング
アセロラドレッシング、ドラゴンフルーツドレッシング

<ホテルブレッド> 焼きたてパン日替わり3種類

ホテルオリジナルジャム&バター

チョコクリームパン、パンオフリュイ
黒紫米カンパーニュ、ミルクパン
ハニーフランス、黒糖クロワッサン
レーズンパン、メロンパン、その他
オリジナルマンゴージャム、オリジナルパインジャム
オリジナル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、ハーブオイル

<日替わり 特製スイーツ&フルーツ3種 / ドリンク>

フルーツ

オレンジ、メロン、パイナップル、その他

スイーツ

豆乳杏仁、ぜんざい、マンゴープリン、紅芋シュクレ
ココナッツムース、ジャーマンケーキ
抹茶ケーキ、レモンケーキ、苺ケーキ
カップケーキ、ティラミス、チーズケーキ
ルビーチョコとフランボワーズのケーキ
紅芋タルト、パウンドケーキ、クラシックショコラ
チーズタルト、シュークリーム、シフォンケーキ
ちんすこう、クッキー、スコーン
紅茶ゼリー、コーヒーゼリー、ハイビスカスゼリー
アイスクリーム(バニラ・チョコ・ストロベリー)

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、さんぴん茶
※キャラメルフレーバーシロップあり

ICE

アイスコーヒー、アイ스티ー、ココア
アイスカフェラテ、ビネガードリンク、カルピス
りんごジュース、シークァーサージュース

※プール&ランチ エンジョイプラン好評発売中！！ (大人 ¥2,800、小人(6-12歳) ¥1,400、幼児(4.5歳) ¥800)

※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行っております。

※料金は税・サ込みです。