

# THE DINING 暖琉満菜

## 3月 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>

かりゆし豚の生姜焼き  
彩り柚子クラゲと数の子と和え  
さつま芋銀ガレイ焼き

### <中華料理>

海老のキヌアチリソース  
もずくと青菜の炒め  
ニラと豚そぼろの卵とじ  
チャーシュー麺

### <西洋料理>

イカと彩り野菜のマリネ  
白身魚のソテー桜ソース  
チキンのオーブン焼き フーチバー風味

### <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  
揚げたて天婦羅  
県産きのこのクリームパスタ  
バケットを使った黒糖フレンチトースト

### <その他料理>

味噌汁、ゆし豆腐  
白飯、油味噌、その他  
◆アオサとキノコの混ぜご飯  
◆パエリア  
◆ホワイト炒飯  
(◆は3日 日替わり)

### <彩り野菜の日替わりサラダ>

プチトマト、コーン、ポテトサラダ  
レタス、キャベツ、海藻、モロヘイヤ  
オクラとクラゲの和え物

### <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

黒紫米カンパーニュ、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

### <日替わり特製スイーツ&フルーツ3種 / ドリンク> スイーツ

オレンジ、メロン、パイナップル、スイカ、その他  
豆乳杏仁、ぜんざい、紅芋シュクレ、チーズケーキ  
抹茶ケーキ、レモンケーキ、カップケーキ、ティラミス  
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  
アイスクリーム(バニラ・チョコ・ストロベリー)

### HOT

ブレンドコーヒー、アメリカンコーヒー  
カフェラテ、カプチーノ  
紅茶(アップル、ダージリン)、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  
ビネガードリンク、りんごジュース  
シークァーサージュース、カルピス

※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行っております。

※料金は税・サ込みです。

※プール&ランチ エンジョイプラン 3/6~販売スタート!! (大人 ¥2,800、小人(6-12歳) ¥1,400、幼児(4.5歳) ¥800)