

# THE DINING 暖琉満菜



2021年11月 (土・日・祝+11/5(金)) 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

～健康と美容の両方から身体に嬉しいスーパーフード 沖縄きのこをふんだんに取り入れた料理をご用意いたしました。～

## <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

- まいたけとぶなしめじのかき揚げ
- えのきたけのステーキ
- エリンギの中華味噌炒め レタス包み

## <日本料理>

- えのきたけ・きくらげとごぼうの有馬煮
- エリンギ・椎茸と里芋の和風キッシュ
- 銀ガレイとキノコのグラタン

## <西洋料理>

- 県産キノコとサーモンのサラダ
- くろあわびたけとチキンのトマトソースパスタ
- 県産キノコのエッグベネディクト風
- 島豚のロースト えのきたけとぶなしめじのソース
- 椎茸とクルミのキッシュ
- エリンギとソーセージのミックスピザ

## <中華料理>

ベーコンと青菜の炒め  
キヌアと海老のチリソース  
若鶏のピリ辛黒酢炒め  
飲茶、春巻、黒糖蒸しカステラ

## <その他料理> ※◆は3日 日替わり

- ◆えのきたけ・椎茸としらすの混ぜご飯
- ◆キノコとサンマのピラフ
- ◆五目炒飯
- コーンスープ
- キノコとソーメンのすまし汁

## <彩り野菜の日替わりサラダ&ドレッシング>

トマト、コーン、レタス、ポテトサラダ、海藻  
キャベツ、モロヘイヤサラダ、水菜、ベビーリーフ  
ゆず、ごま、ピーツドレッシング  
アセロラ、バジルドレッシング、他

## <ホテルブレッド> 焼きたてパン日替わり6種類 ホテルオリジナルジャム&バター

黒糖クロワッサン、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、メロンパン  
ハニーフランス、アーサパン、他

オリジナルマンゴージャム、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> フルーツ

オレンジ、グレープフルーツ、パイナップル、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  
チーズタルト、シュークリーム、シフォンケーキ  
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  
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  
紅芋タルト、パウンドケーキ、クラシックショコラ  
ちんすこう、クッキー、スコーン  
紅茶・コーヒー・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)、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、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、アイスティー、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

20211029

※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行っております。

※料金は税・サ込みです。

