

8F DINING 暖琉満菜

土・日・祝日限定 ディナーbuffet 9月のメニュー



MENU

☆ライブスタイル

- ☆ 鉄板焼き 大麦牛サーロインステーキ
- ☆ 握り寿司盛り合わせ
- ☆ 天ぷら盛り合わせ
- ☆ ベラロディ・ラスパドゥーラチーズのサラダ
- ☆ 赤マチの塩麴蒸し 翡翠山椒ソース
- ☆ サムギョブサル

前菜

- 小海老とトマトのソテー
- 蛸のグリーンソース
- 豚しゃぶ
- キムチ冷麺
- コハダとミョウガの和え物
- イチジクの赤ワインよせ

琉球料理

- ミヌダル
- 花鳥賊
- 白身魚の昆布巻き
- ヒラヤーチー 豚三枚肉 苦瓜のせ
- ソーキと冬瓜の煮物
- ピラガラムチ
- ドゥルワカシー
- からし菜蒲鉾

- 牛肉のコチジャン煮込み
- 白身魚のクラムチャウダー仕立て
- 海老のチリソース
- 青野菜のフカヒレあんかけ
- 坦々ベジ和えそば
- 豚カツ卵とじ
- コーンスープ

- ホテル特製カレー
- きのこ油揚げの Pasta
- ポテトフライ
- パリパリ春巻き
- 若鶏の唐揚げ
- なめこの味噌汁
- 日替わりフルーツ
(ぶどう・パイン・キウイ・オレンジ)

- 青パパイヤとパクチーの彩りサラダ
- オニオンスライス、プチトマト
- ミックスビーンズ、サラダほうれん草
- ポテトサラダ
- ゴーヤー
- ミックスレタスサラダ
- オクラ、海藻、大根とカイワレ
- コーン、ブロッコリー

パティシエ特製スイーツ

- ☆ マロンモンブラン
- カボスのシフォンシュー
- マロンブラウニー
- ショートケーキ
- カカオニブとナッツバー
- プリン

- チョコファウンテン(ラズベリー)
- キャラメルナッツタルト
- マンゴータルト
- シークワサーパウンドケーキ
- オリジナルクッキー
- ティラミス

- 白桃ロールケーキ
- ブドウのバイクドチーズケーキ
- コーヒーマフィン
- 紅芋スイートポテト
- ゼリー
- ブルーシールアイス3種

DRINK

- | | | | |
|------------|-----------|---------|-------------------|
| デトックスウォーター | ハイビスカスティー | カルピス | 3種のシロップでオリジナルドリンク |
| アイスコーヒー | アールグレイ | ホットコーヒー | 牛乳 |
| カモミール | ウーロン茶 | 煎茶 | 紅茶 |
| カフェ・ラテ | エスプレッソ | カプチーノ | オレンジジュース |
| コカ・コーラゼロ | コカ・コーラ | メロンソーダ | 炭酸水 etc |

*9月7日・15日はイベントの為、料理内容が変更になります。 その他メニューや食材も変更になる場合がございます。