

THE DINING 暖琉満菜(だんりゅうまんさい)

2023年3月(土・日・祝)

(テーマ：春爛漫&スーパード) ランチ&スイーツbuffet

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。>

鉄板焼き加工牛のステーキ BBQソース

揚げたてさくさく天ぷら

飲茶2種(海老餃子、焼売)

本日のキッシュ

<日本料理>

(前菜) 湯葉と昆布のオクラ和え

ハーブ鶏の塩麹焼き 豆乳とグリーンピースソース

春野菜とミミガーのシークァーサー ポン酢炒め

<西洋料理>

(前菜) 春キャベツとサーモンサラダ

チリメンジャコと菜の花のペペロンチーノ

サーモンのソテー桜とアサリのソース

かりゆし豚の香草パン粉焼き ココナッツのソース

<中華料理>

(前菜) 本日の小鉢

カニ肉と菜の花の卵とじ

キヌア入り 海老チリソース

青野菜のチアシード亜麻仁油炒め

揚げ春巻

ゴマ団子

<その他料理> ※◆は3日 日替わり

◆桜のちらし寿司

◆ジャンバラヤ

◆十穀米入り炒飯

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、水菜、ポテトサラダ

ベビーリーフと水菜、オニオンライス、他

桜ドレッシング、ごまドレッシング、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>

バケットショコラ、胚芽パン、黒紫米カンパニユ

コーヒーパン、紅芋パン、バケット、パンオフリユイ

ミルクパン、チョコ克蘭ベリーブレッド

うっちんパン、チーズパン、くるみパン

チョコとオレンジのコーヒーパン、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+ゼリー+焼き菓子

&フルーツ3種

▼フルーツ

すいか、グレープフルーツ、パイナップル、メロン、他

▼スイーツ

苺のシフォンケーキ、洋梨のケーキ

チーズケーキ、苺のムース、シュークリーム

クラシックショコラ、ブラットオレンジのケーキ

パッションパウンド、チョコミントムース

フランボワーズジャーマン、カップケーキ

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、もち、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、ダーズリン)、煎茶

※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、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

※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。