本格中華ランチビュッフェ

土日祝
限定

飲茶×薬膳フェア

出来立ての飲茶10種と体に優しい薬膳で心身を癒やす、
週末だけの贅沢ビュッフェをご堪能くださいませ。

9月5日|土| — 1月24日|日|

毎週 土・日・祝日 開催

ティーダダイニング 心彩身 SHINSAISHIN

11:30〜14:30（ラストオーダー14:00）

"ティーダ"は沖縄で太陽のこと。太陽の恵みをたっぷりと受けた地元の食材をふんだんに使用した出来たての料理の数々をお楽しみください。

大人（中学生以上）	2,750円
小学生	1,100円
未就学児	無料

シルバー割（65歳以上）・・・10%OFFでご利用いただけます
●表示価格は全て消費税・サービス料を含みます

フェア限定



料理人が目の前で包む！
点心包み実演

- 写真は全てイメージです
- お米は国産米を使用しております
- 仕入れ状況などにより、メニュー内容を一部変更する場合がございます
- 食物アレルギーをお持ちのお客様は予めお申し付けください

MAEDASANGYO HOTELS
ゆがふいん おきなわ
HOTEL YUGAF INN OKINAWA
〒905-0011 沖縄県名護市字宮里453-1

ご予約・お問い合わせ 24時間電話受付しております
Tel.0980-53-0031

LINE公式からもご予約可能です
LINE登録キャンペーン
お食事代を10%割引いたします
お会計時にトーク画面をご提示ください

出来立て熱々の
10種の本格飲茶



沖縄県産紅芋の
ココナッツ団子

パンダまん

桃まん



紅芋焼売

やんばるアグー豚の
溢れ肉汁小籠包

翡翠餃子



やんばる産
アーサ入り
海老焼売

うっちんの皮で包んだ
もずく入り蒸し餃子

エビ蒸し餃子

飲茶は下記メニューを含め
日替わりで10種
●ゆがふいん特製焼き餃子
●肉まん●大根餅●馬拉糕



自家製バンズで包む
台湾バーガー

からだの中から美しく
薬膳を使ったメニュー



やんばる野菜と豚肉の薬膳しゃぶしゃぶ



白身魚の蒸し物
木ノ子とキクラゲのオイスターあんかけ



薬膳粥



名護市「マキ屋フーズ」の紅こうじを
使用した特製チャーシュー

家族みんなが大満足
定番中華＆デザート



五目炒飯



正式杏仁豆腐等のこだわりデザート各種



上海焼きそば



心彩身特製五目春巻

ドリンクメニュー

ドリンクバーをご用意しております
ホット・アイスコーヒー/ホット・アイスティー/日替わりデトックスウォーター/プーアール茶/ウーロン茶
シークワサージュース/オレンジジュース/コカ・コーラ/カルピス/メロンソーダ/グレープソーダ



「ティーダダイニング心彩身」料理長
嘉陽田 翔伍 Shougo Kayouda



沖縄県出身。2013年中国料理専門調理師資格を取得し、数々の調理技能競技大会で入賞。2019年には沖縄県調理技能競技大会で金賞および沖縄県知事賞を受賞。2021年には全日本中国料理コンクールで金賞を受賞するなど多くの実績を積んでいます。

全メニューの一覧は
HPからご覧いただけます