

LUNCH

11:00-15:30(ラストオーダー 15:00)



ビーフシチュー



ロブスターのポワレ



北海道ゆめの
大地ポークのカツレツ



鶏もも肉の香草パン粉焼き

メイン&ハーフビュッフェセット

<メイン>

下記よりお好みの1品をお選びください。

鶏もも肉の香草パン粉焼き	¥2,800
北海道ゆめの大地ポークのカツレツ ハニーマスタードソース	¥2,800
白身魚のポワレ バルサミコソース	¥2,800
きのこのクリーム生パスタ	¥2,800
ビーフシチュー	¥3,100
ロブスターのポワレ	¥3,800
牛肉のステーキ 和風バーベキューソース	¥3,800
有頭海老フライ	¥4,100
和牛サーロインのステーキ 和風バーベキューソース	¥5,800
中華膳	¥2,800
(揚げ物のお料理/飲茶/お料理2種/中華スープ/ご飯/御新香)	

+

<ハーフビュッフェ>

ビュッフェボードにご用意しております。



アゴーラ ホテル黒カレー/スープ 2種/ホテルメイドブレッド 20種/サラダバー(ドレッシング 5種/オイル 5種)/デザート 6種/オレンジジュース/アップルジュース/コーヒ または 紅茶

◎ハーフビュッフェをご希望でない方は、-¥200で(ライス または パン)をご用意いたします。

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day-Dining & Lounge

the LOOP

HOLIDAY DINNER

[土日祝限定] 17:00-21:00(ラストオーダー 20:00)



テーブルオーダービュッフェ

時間内120分制、開始90分後ラストオーダー

大人(中学生以上) **¥6,500**

小学生 ¥3,250 / 幼児(4歳~小学生未満) ¥1,600 / 3歳以下無料

<洋食>

ビーフステーキ／仔牛のカツレツ／ホルモンアヒージョ／オマール海老のクリームコロッケ／白魚と菜の花のキッシュ／有頭海老フライ／フライドポテト／帆立貝の明太チーズ焼き

<和食>

鮪のお造り／サーモンのお造り／鮪の握り／白魚の握り／サーモンの握り／海老の天ぷら／鰻の蒲焼き／若竹煮／海鮮巻き寿司

<中国料理>

鶏肉の唐揚げ／春巻き／広東焼売／海老入り蒸し餃子／海老のマヨネーズ和え／海老のチリソース／蟹焼売／中華ちまき／豚の角煮

<ビュッフェ(セルフサービス)>

ボイル蟹／パテ・ド・カンパーニュ／スモークサーモントラウト・カプレーゼ／小鉢2種／温そば／烏賊のピリ辛マリネ／蒸し鶏の胡麻ソース／中華スープ／コーン または パンプキンスープ／アゴーラホテル黒カレー／ホテルメイドブレッド／サラダバー／デザート各種／フルーツ／アイスクリーム／シャーベット／コーヒー／紅茶／ドリンクバー

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な記載がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP

LUNCH & DINNER

コースメニュー

11:00～15:30(ラストオーダー15:00) / 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)



和洋中コース HIZUMI -いずみ-

¥5,500

- ・和食前菜盛り合わせ
- ・造里三種盛り合わせ
- ・点心三種
- ・牛肉のステーキ
- ・パン または ライス
- ・デザート
- ・コーヒー

和洋中コース SACAY -さかい-

¥7,000

- ・和食前菜盛り合わせ
- ・造里三種盛り合わせ
- ・渡り蟹のトマトクリーム生パスタ
- ・点心三種
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・黒毛和牛サーロインのグリル
- ・鉄火巻き 甘酢生姜 赤出汁
- ・デザート
- ・コーヒー

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP

LUNCH & DINNER

和食膳

11:00～15:30(ラストオーダー15:00) / 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)



なにわ御膳(ランチ)

和食膳 -なにわ御膳-

ランチ ¥4,000 / ディナー ¥4,500

前菜：木の芽和え 蓬豆腐 バイ貝 山桃 袱紗焼き 花蓮根

造り：二種盛り合せ

焼物：鱈柚庵焼き はじかみ 伽羅落

煮物：蕨信田巻き 筍 南瓜 桜人参 落

揚物：桜海老かき揚げ 人参 玉葱 三つ葉

酢物：白身魚南蛮 玉葱 人参 パプリカ 椎茸

蒸物：茶碗蒸し

碗物：筍真薯 海老 人参 三つ葉 柚子

食事：匂の炊き込みご飯 香物二種

甘味：デザート ※ディナーにはプチケーキが付きます。

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP

DINNER

17:00-21:00(ラストオーダー 20:00)



ロブスターのポワレ



牛肉のステーキ 和風バーベキューソース



北海道ゆめの大地ポークのカツレツ

ザ・ループセット

<メイン>

下記よりお好みの1品をお選びください。

+

スープ/サラダ/ライス または パン/デザート/コーヒー または 紅茶

鶏もも肉の香草パン粉焼き	¥3,600
北海道ゆめの大地ポークのカツレツ ハニーマスタードソース	¥3,600
白身魚のポワレ バルサミコソース	¥3,600
きのこのクリーム生パスタ	¥3,600
ビーフシチュー	¥4,100
ロブスターのポワレ	¥4,500
牛肉のステーキ 和風バーベキューソース	¥4,500
有頭海老フライ	¥4,800
和牛サーロインのステーキ 和風バーベキューソース	¥6,500

◎メイン料理単品の場合は、-¥1,500でご用意いたします。

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP