

LUNCH & DINNER BUFFET

17:00~21:00(100分制)



彩り豊かな前菜やサラダ、魚料理、お肉料理など多彩な食材がビュッフェボードに並び
オールデイダイニング&ラウンジ「ザ・ループ」のビュッフェ。

<LUNCH>

<冷菜>

フルーツと生ハム／イクラのセポテトサラダ／蛸のナポリ風マリネ／鯖とアボカドのユッケ/パテ・ド・カンパーニュ ピクルス添え/スモークサーモントラウト
ラズベリーソース／白魚のキッシュ

<スープ>

伊勢海老のクリームスープ／シーフードチャウダー

<ホットステーション>

烏賊のチリソース煮／春キャベツとガーリックシュリンプ／螺貝と茸とポテトのブルゴーニュ風／しらすと新玉葱のピザ／白身魚のバジル風味焼き／海鮮茶碗蒸し／蛤の白ワインバター蒸し／花椒香る鯖と豆腐の麻婆ソース／ローストポーク・ジンジャー／ビーフ・プルコギ／トマトとココナッツミルクのシーフードカレー

<ライブコーナー>

天ぷら(海老／季節野菜／山菜)／帆立貝柱と筍の山椒焼き 木の芽味噌マヨネーズ添え／牡蠣のエシャロットヴィネガー仕立て/炭火焼き鳥

<セルフメイキング>

わさびや海苔など薬味をご用意しておりますのでオリジナルの出汁茶漬けや
丼をお楽しみください。

漬け鰹／釜揚げしらす／釜揚げ桜海老／いかそうめん など

<ご飯・麺類>

白ご飯／蟹あんかけ炒飯／海老天裏巻寿司／汁無し坦々麺

<その他>

ボイル蟹／サラダバー／ホテルメイドブレッド／デザート／フルーツ／コーヒ
ー、紅茶／ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース

<DINNER>

<冷菜>

お造り盛り合わせ／フルーツと生ハム／イクラのセポテトサラダ／蛸のナポリ
風マリネ／スモークサーモントラウト ラズベリーソース／白魚のキッシュ

<スープ>

伊勢海老のクリームスープ／シーフードチャウダー

<ホットステーション>

烏賊のチリソース煮／春キャベツとガーリックシュリンプ／螺貝と鮑のブル
ゴーニュ風／オマール海老のクリームコロケ／白身魚のバジル風味焼き／
海鮮茶碗蒸し／蛤の白ワインバター蒸し／花椒香る鯖と豆腐の麻婆ソース／
ローストポーク・ジンジャー／トマトとココナッツミルクのシーフードカレー

<テーブルサービス>

ローストビーフ

<ライブコーナー>

天ぷら(海老／穴子／山菜)／帆立貝柱と筍の山椒焼き 木の芽味噌マヨネ
ーズ添え／牡蠣のエシャロットヴィネガー仕立て/炭火焼き鳥

<セルフメイキング>

わさびや海苔など薬味をご用意しておりますのでオリジナルの出汁茶漬けや
丼をお楽しみください。

漬け鰹／釜揚げしらす／釜揚げ桜海老／いかそうめん／鰻蒲焼 など

<ご飯・麺類>

白ご飯／蟹あんかけ炒飯／穴子の押寿司／汁無し坦々麺

<その他>

ボイル蟹／サラダバー／ホテルメイドブレッド／デザート／フルーツ／コー
ヒー、紅茶／ソフトドリンク

<フリーフロー(平日のみ)> ※セルフステーション

スパークリングワイン／カクテル／ビール／ワイン(赤／白)／焼酎／ウイ
スキー／ノンアルコールカクテル／ソフトドリンク

※ 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