

LUNCH & DINNER BUFFET

LUNCH 11:30～15:30(最終入店 14:00) | 平日 90分制／土日祝日 100分制

DINNER 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ぶ
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>

シーフードサラダ／西瓜とフェタチーズのサラダ ギリシャ風／鰯のカルパッチョ ガルムソース／蛸のガリシア風マリネ／鮪の生ハム／蒸し鶏の明太子ソース／スモークサーモントラウトとポテトアイオリ／パンペルデュと生ハム

<スープ>

トマトのガスパチョ／とうもろこしの冷たいスープ／てっぼう汁

<カレー>

とろとろ牛すじ入りアゴーラ黒カレー

<ホットステーション>

烏賊の墨煮／蛸のトマトソース煮／蛤のマリニエール／帆立貝のグラタン／さざえの壺焼き紫蘇風味／白身魚とあさりのドライマトとオリーブ風味／じゃが芋のニョッキ／ポークスペアリブ／仔羊モモ肉のロースト ラタトゥイユ 添え／チキングリル／焼売

<キッズコーナー>

海老フライ／煮込みハンバーグ／ポテトフライ／鶏もも唐揚げ

<ライブコーナー>

野菜のトマトソースパスタ／牛肉のラグーソースパスタ／海老と茸のアヒージョ／螺貝のアヒージョ

<セルフメイキング>

様々な具材や薬味をご用意しておりますのでオリジナルの海鮮丼やそうめんをお楽しみください。

【海鮮丼】大葉／胡麻／針海苔／鮪／いくら／烏賊／帆立貝／サーモン／茹でしらす／出汁醤油

【そうめん】とろろ芋／葱／錦糸卵／海老／味付き椎茸

<ご飯・麺類>

白ご飯／蟹のパエリア

<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／ドリンクバー

<DINNER>

<冷菜>

シーフードサラダ／西瓜とフェタチーズのサラダ ギリシャ風／鰯のカルパッチョ ガルムソース／蛸のガリシア風マリネ／鮪の生ハム／蒸し鶏の明太子ソース／スモークサーモントラウトとポテトアイオリ／パンペルデュと生ハム／豆腐とアボカドの山葵醤油ドレッシング／泉州玉葱のフリッタータオムレツ

<スープ>

トマトのガスパチョ／とうもろこしの冷たいスープ／てっぼう汁

<カレー>

とろとろ牛すじ入りアゴーラ黒カレー

<ホットステーション>

烏賊の墨煮／蛸のトマトソース煮／蛤のマリニエール／帆立貝のグラタン／さざえの壺焼き紫蘇風味／白身魚とあさりのドライマトとオリーブ風味／じゃが芋のニョッキ／ポークスペアリブ／仔羊モモ肉のロースト ラタトゥイユ 添え／チキングリル／焼売

<キッズコーナー>

海老フライ／煮込みハンバーグ／ポテトフライ／鶏もも唐揚げ

<ライブコーナー>

野菜のトマトソースパスタ／牛肉のラグーソースパスタ／海老と茸のアヒージョ／螺貝と鮑のアヒージョ／牛ロース肉の鉄板焼／牛肉のしゃぶしゃぶ

<セルフメイキング>

様々な具材や薬味をご用意しておりますのでオリジナルの海鮮丼やそうめんをお楽しみください。

【海鮮丼】大葉／胡麻／針海苔／鮪／いくら／烏賊／帆立貝／サーモン／ねぎとろ／甘エビ／出汁醤油

【そうめん】とろろ芋／葱／錦糸卵／海老／味付き椎茸

<ご飯・麺類>

白ご飯／蟹のパエリア

<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／ドリンクバー

<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／ウィスキー／ノンアルコールカクテル

※ 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

theLOOP