

All-Day Dining & Lounge the LOOP  
Lunch & Dinner Buffet  
Event Calendar

7月				8月		
Sun.	Mon.	Tue.	Wed.	Thu.	Fri.	Sat.
		1	2	3 くるみの日	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19 ホテル美味博
20 ホテル美味博 ワインの日	21 海の日 ホテル美味博 ワインの日	22 日本料理の日 ワインの日	23 日本料理の日 ワインの日	24 日本料理の日 ワインの日	25 日本料理の日 ワインの日	26 日本料理の日
27 日本料理の日	28 日本料理の日	29 日本料理の日	30 日本料理の日	31 日本料理の日		

●● イベント詳細は次ページをご確認ください。

毎月3日  
くるみの日  
(7/3)

---

くるみパンをテーブルサービスでお届けいたします。

毎月20日  
ワインの日  
(7/20～7/25)

---

フリーフロー付きビュッフェでは、10種類以上のワインをお好きなだけお楽しみいただけます。

※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。※イベントは予告なく変更する場合がございます。

All-Day- Dining & Lounge

theLOOP

# All-Day Dining & Lounge the LOOP Lunch & Dinner Buffet

## 7月イベントのご案内

和・洋・中・パティシエ・ブーランジェ、それぞれの匠が腕をふるい、この夏だけの特別な味わいをご用意いたします。



7/19(土)~21(月)

ホテル美味博  
～総料理長と  
5人の匠が贈る、  
美味の競演～



### MENU

#### ●おすすめ

総料理長：サーモンと野菜の箱庭風  
赤ピーマンのムース  
洋食料理長：国産牛ロースと  
泉州水茄子の取り合わせ  
中国料理長：餃子  
和食料理長：箱寿司  
パティシエ：フルーツ串  
ブーランジェ：ポップオーバー

#### ●テーブルサービス

塚辻田の山椒のきいた  
ジェノベーゼパスタと海老の七味焼き

#### ●ライブコーナー

天婦羅  
豚ロース肉のローストポーク

日本料理 料理長から素材にこだわった料理3種をご用意いたします。

7/22(火)~8/1(金)

日本料理の日  
「和の三味」



### MENU

●テーブルサービス  
和食なにわのお吸い物

#### ●ライブコーナー

串揚げ天婦羅  
箱寿司  
豚ロース肉鉄板焼き(ランチ)  
牛ロース肉鉄板焼き(ディナー)

※仕入れ状況により食材・メニューが変更になる場合がございます。※イベントは予告なく変更する場合がございます。

All-Day- Dining & Lounge

# the LOOP