

All-Day Dining & Lounge the LOOP

Christmas Dinner Buffet

12月20日～12月25日

〈おすすめ〉

牛フィレ肉とフォワグラのポワレ シャルルマーニュ風

〈冷菜〉

ボイルズワイ蟹/ボイルトゲズワイ蟹/チキンのバロティン/ホッキサラダ バジル風味
洋梨とぶどうのカプレーゼ/スモークサーモントラウトとポテトアイオリ/鮭の生ハムとマンゴー
小海老とフルーツサラダ桂花マヨネーズ/パンペルデュと生ハム/オマール海老と蕪のカクテル
霜降り鮭とモッツアレラチーズのサラダ 柚子胡椒風味/キッシュ・ロレーヌ

〈スープ〉

蕪のブルーテ/とうもろこしの冷たいスープ

〈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〉

あんこうと烏賊のアヒージョ/チキンボールとチキン 茸のアヒージョ
オマール海老のアメリカヌソース/鯛と魚介のブイヤベース/仔羊モモ肉のローストトマトソース/帆立貝のグラタン
豚バラ肉のグリル/あんこうのベーコン巻きロースト 茸添え/鶏モモ肉のゴルゴンゾーラ焼き
茄子とベーコンのミートグラタン/ポークスペアリブ/牛肉と冬の根菜の赤ワイン煮

〈テーブルサービス〉

トリュフ入りズワイ蟹のパスタ

〈ライブコーナー〉

国産牛ローストビーフのお寿司/天婦羅(海老、穴子、りんご、シャインマスカット、ブロッコリー)
鴨のパイ包み焼き 赤ワインソース/クリスマスのサラダ リース仕立て

〈セルフメイキング〉

◎お好きな具材、トッピングでお楽しみください。

【海鮮丼】鮭/マスいくら/サーモン/茹でしらす/烏賊/鯛/海老/大葉/胡麻/出汁醤油/針海苔/錦糸玉子/醤油/わさび

【稲荷うどん】葱/山菜/茗荷/七味/柚子/出汁

【しゃぶしゃぶ】牛肩ロース/葉野菜/ほうれん草/水菜/春菊/小松菜/焼き豆腐

〈ご飯〉

茸づくしの炊き込みご飯/白ご飯

〈その他〉

ホテルメイドブレッド/デザート/サラダ/フルーツ/ドリンクバー

〈フリーフロー〉 ◎セルフステーション

ビール/スパークリングワイン/ワイン(赤・白)/焼酎(芋・麦)/ウィスキー/サワー

大人(13歳以上) ¥10,000/フリーフロー付き ¥12,000

子供(6～12歳) ¥3,400/幼児(3～5歳) ¥1,200/乳児(0～2歳) 無料

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※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。

※お米は国産米を使用しております。※牛肉はオーストラリア産を使用しております。※写真はイメージです。

All-Day Dining & Lounge

the LOOP