

# LUNCH BUFFET

11:00～15:30(L.O. 14:30)

平日90分制／土日祝100分制

## ザ・ループランチビュッフェ

旬の食材を使用した贅沢グルメが味わえるザ・ループのランチ&ディナービュッフェ。ホットステーションでは、あんこうとベーコンのアヒージョや豚肉と冬の根菜の赤ワイン煮、仔羊モモ肉のローストトマトソースなど食欲をそそるメニューが揃います。

Enjoy a luxurious selection of seasonal dishes at The Loop's Lunch & Dinner Buffet. The hot station offers a tempting selection of dishes, including monkfish and bacon ajillo, pork and winter root vegetables braised in red wine, and roasted leg of lamb served with tomato sauce.



	大人 (13歳以上) Adults (13 years and older)	フリーフロー付き With free flow	子供 (6～12歳) Children (6-12 years)	幼児 (3～5歳) Toddlers (3-5 years)	乳児 (0～2歳) Infants (0-2 years)
平日 Weekdays	¥4,500	¥6,500	¥2,200	¥1,100	-
土日祝 Sundays, Saturdays and National Holidays	¥5,000	¥7,000	¥2,500	¥1,200	-

フリーフロー(セルフステーション) Free Flow (Self-Service Station) ¥2,000

ビール／スパークリングワイン／ワイン(白・赤)／焼酎(芋・麦)／ウイスキー／サワー  
Beer / Sparkling Wine / Wine (White & Red) / Shochu (Sweet Potato & Barley) / Whiskey / Sour

## 今月のおすすめ Month's Recommendation

七草のリゾット 鯛の香草マリネを添えて  
Seven-Herb Risotto with Herb-Marinated Sea Bream

## 冷菜 Cold Dishes

ボイル紅ずわい蟹  
Boiled Red Snow Crab

みかんと蕪 春菊のサラダ  
Mandarin Orange, Turnip & Chrysanthemum Greens Salad

ホッキサラダ バジル風味  
Hokkigai Clam Salad with Basil Flavor

金柑とチェリートマト モッツアレラチーズのマリネ  
Marinated Kumquat, Cherry Tomatoes & Mozzarella

スモークサーモントラウトとポテトアイオリ  
Smoked Salmon Trout with Potato Aioli

鮪の生ハムとマンゴー  
Tuna Prosciutto with Mango

小海老とフルーツサラダ 桂花マヨネーズ  
Small Shrimp & Fruit Salad with Osmanthus Mayonnaise

パンペルデュと生ハム  
Pain Perdu with Prosciutto

海藻とアイスプラント 桜海老のカクテル  
Seaweed & Ice Plant Cocktail with Sakura Shrimp

## スープ Soup

蕪のブルーテ  
Turnip Velouté

とうもろこしの冷たいスープ  
Chilled Corn Soup

## カレー Curry

とろとろ牛すじ入りアゴーラ黒カレー  
Agora Black Curry with Melt-in-the-Mouth Beef Tendon

## ご飯 Rice

蟹ご飯  
Crab Rice

白ご飯  
Steamed White Rice

## お節メニュー Osechi Menu

紅白かまぼこ・伊達巻き・田作り・にしん昆布巻き  
筍土佐煮・黒豆蜜煮・数の子醤油漬け・筑前煮・紅白なます

Red & White Kamaboko Fish Cake / Date-Maki (Sweet Rolled Omelet)  
Candied Sardines (Tazukuri) / Simmered Herring Kelp Rolls

## ◎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

Other items: Hotel-Made Bread, Desserts, Salads, Fresh Fruits, and Beverage Bar

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
※特別な表記がない限り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。

## ホットステーション Hot Station

あんこうとベーコンのアヒージョ  
Monkfish and Bacon Ajillo (Garlic Olive Oil Sauté)

チキンボールとチキン 茸のアヒージョ  
Chicken Meatballs and Chicken with Mushrooms Ajillo

白身魚の柚子味噌焼き ポテトソース  
White Fish Grilled with Yuzu Miso, Served with Potato Sauce

魚介の白いブイヤベース  
White Seafood Bouillabaisse

仔羊モモ肉のロースト トマトソース  
Roasted Lamb Leg with Tomato Sauce

帆立貝のグラタン  
Scallop Gratin

豚バラ肉のグリル  
Grilled Pork Belly

茶碗蒸し  
Chawanmushi (Savory Steamed Egg Custard)

チキンとふきのとうのタップナード焼き  
Baked Chicken with Fuki-no-tou Tapenade

カリフラワーのガーリック焼き  
Roasted Cauliflower with Garlic

鰯大根  
Simmered Yellowtail with Daikon Radish

豚バラ肉と冬の根菜の赤ワイン煮  
Braised Pork Belly with Winter Root Vegetables in Red Wine

## ライブコーナ Live Corner

豚ロース肉 鉄板焼き  
Teppanyaki Pork Loin

天婦羅(海老・わかさぎ・チーズ・青梗菜)  
Tempura (Shrimp, Smelt, Cheese, and Bok Choy)

蕪とシラスのピッツァにトリュフの香りを添えて  
Turnip and Whitebait Pizza with a Hint of Truffle

## セルフメイキング Self-Making

お好きな具材、トッピングでお楽しみください。  
Enjoy with your choice of ingredients and toppings.

〈海鮮丼〉鮪・マスいくら・サーモン・茹でしらす・烏賊・  
細魚・海老・醤油・わさび・大葉・胡麻・出汁醤油  
針海苔・錦糸玉子

〈稲庭うどん〉葱・山菜・茗荷・七味・柚子・出汁

Kaisen-don(Seafood Rice Bowl):  
Tuna, Masu Salmon Roe, Salmon, Boiled Whitebait,  
Squid, Sand Lance, Shrimp; served with Soy Sauce,  
Wasabi, Shiso Leaf, Sesame, Dashi Soy Sauce,  
Shredded Nori, and Kinshi Tamago (Shredded Omelette)

Inaniwa Udon:  
Udon Noodles with Green Onions, Wild Mountain Vegetables,  
Myoga Ginger, Shichimi Spice, Yuzu, and Dashi Broth

※ All prices include service charge and tax.  
※ Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
※ Japanese rice is used unless otherwise specified.  
※ Beef is sourced from Australia unless otherwise specified.  
※ Images are for illustrative purposes only.

# DINNER BUFFET

平日 18:00～21:00(L.O. 20:30) |100分制  
 土日祝 17:00～21:00(L.O. 20:30) |100分制

## ザ・ループ ディナービュッフェ

旬の食材を使用した贅沢グルメが味わえるザ・ループのランチ&ディナービュッフェ。ホットステーションでは、あんこうとベーコンのアヒージョや豚肉と冬の根菜の赤ワイン煮、仔羊モモ肉のローストトマトソースなど食欲をそそるメニューが揃います。

Enjoy a luxurious selection of seasonal dishes at The Loop's Lunch & Dinner Buffet. The hot station offers a tempting selection of dishes, including monkfish and bacon ajillo, pork and winter root vegetables braised in red wine, and roasted leg of lamb served with tomato sauce.



大人 (13歳以上) Adults (13 years and older)	フリーフロー付き With free flow	子供 (6～12歳) Children (6-12 years)	幼児 (3～5歳) Toddlers (3-5 years)	乳児 (0～2歳) Infants (0-2 years)
---	----------------------------	-------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

平日 Weekdays	¥6,000	¥8,000→¥6,000	¥3,000	¥1,500	-
土日祝 Sundays, Saturdays and National Holidays	¥6,800	¥8,800	¥3,400	¥1,700	-

### フリーフロー(セルフステーション) Free Flow (Self-Service Station) ¥2,000

ビール/スパークリングワイン/ワイン(白・赤)/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/サワー  
 Beer / Sparkling Wine / Wine (White & Red) / Shochu (Sweet Potato & Barley) / Whiskey / Sour

※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・メニュー内容が変更になる場合がございます。  
 ※特別な表記がない限り国産米を使用しております。  
 ※特別な表記がない限り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 prices include service charge and tax.  
 ※ Menu items and ingredients are subject to change based on availability.  
 ※ Japanese rice is used unless otherwise specified.  
 ※ Beef is sourced from Australia unless otherwise specified.  
 ※ Images are for illustrative purposes only.

## 今月のおすすめ Month's Recommendation

七草のリゾット 鯛の香草マリネを添えて  
Seven-Herb Risotto with Herb-Marinated Sea Bream

## 冷菜 Cold Dishes

ポイルずわい蟹  
Boiled Snow Crab

ポイル紅ずわい蟹  
Boiled Red Snow Crab

みかんと蕪 春菊のサラダ  
Mandarin Orange & Turnip Salad with Shungiku

ホッキサラダ バジル風味  
Surf Clam Salad with Basil Flavor

金柑とチェリートマト モッツアレラチーズのマリネ  
Kumquat & Cherry Tomato Marinated with Mozzarella Cheese

スモークサーモントラウトとポテトアイオリ  
Smoked Salmon Trout with Potato Aioli

鮪の生ハムとマンゴー  
Tuna Prosciutto & Mango

小海老とフルーツサラダ 桂花マヨネーズ  
Small Shrimp & Fruit Salad with Osmanthus Mayonnaise

パンペルデュと生ハム  
Pain Perdu with Prosciutto

海藻とアイスプラント 桜海老のカクテル  
Seaweed & Ice Plant and Sakura Shrimp Cocktail

炙り鮪と芹 クレソン 長芋の生姜風味  
Seared Tuna with Seri, Watercress, and Ginger-Flavored Nagaimo

ベリーとひよこ豆のタルティーン  
Berry & Chickpea Tartine

## スープ Soup

蕪のブルーテ  
Turnip Velouté

とうもろこしの冷たいスープ  
Chilled Corn Soup

## カレー Curry

とろとろ牛すじ入りアゴーラ黒カレー  
Agora Black Curry with Melt-in-the-Mouth Beef Tendon

## ご飯 Rice

蟹ご飯  
Crab Rice

白ご飯  
Steamed White Rice

## お節メニュー Osechi Menu

紅白かまぼこ・伊達巻き・田作り・にしん昆布巻き  
筍土佐煮・黒豆蜜煮・数の子醤油漬け・筑前煮・紅白なます

Red & White Kamaboko Fish Cake / Date-Maki (Sweet Rolled Omelet)  
Candied Sardines (Tazukuri) / Simmered Herring Kelp Rolls

## ホットステーション Hot Station

あんこうとベーコンのアヒージョ  
Monkfish and Bacon Ajillo (Garlic Olive Oil Sauté)

チキンボールとチキン 茸のアヒージョ  
Chicken Meatballs and Chicken with Mushrooms Ajillo

白身魚の柚子味噌焼き ポテトソース  
White Fish Grilled with Yuzu Miso, Served with Potato Sauce

魚介の白いブイヤベース  
White Seafood Bouillabaisse

仔羊モモ肉のロースト トマトソース  
Roasted Lamb Leg with Tomato Sauce

帆立貝のグラタン  
Scallop Gratin

豚バラ肉のグリル  
Grilled Pork Belly

茶碗蒸し  
Chawanmushi (Savory Steamed Egg Custard)

チキンとふきのとうのタップナード焼き  
Baked Chicken with Fuki-no-tou Tapenade

カリフラワーのガーリック焼き  
Roasted Cauliflower with Garlic

鰯大根  
Simmered Yellowtail with Daikon Radish

牛肉と冬の根菜の赤ワイン煮  
Beef and Winter Root Vegetables Braised in Red Wine

## ライブコーナ Live Corner

ローストビーフ 和風バーベキューソース  
Roast Beef with Japanese-Style Barbecue Sauce

天婦羅(海老・穴子・チーズ・アンディーブ・青梗菜)  
Tempura (Shrimp, Conger Eel, Cheese, Endive, Bok Choy)

蕪とシラスのピッツァにトリュフの香りを添えて  
Turnip & Whitebait Pizza with a Hint of Truffle

## セルフメイキング Self-Making

お好きな具材、トッピングでお楽しみください。  
Enjoy with your choice of ingredients and toppings.

〈海鮮 丼〉鮪・いくら(紅鮭)・サーモン・茹でしらす・烏賊・細魚  
海老・大葉・胡麻・出汁醤油・針海苔・錦糸玉子  
醤油・わさび

〈稲庭うどん〉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

Kaisen-don(Seafood Rice Bowl):  
Tuna, Ikura (Sockeye Salmon Roe), Salmon, Boiled Whitebait, Squid,  
Sandfish, Shrimp, Shiso Leaf, Sesame, Dashi Soy Sauce, Shredded Nori,  
Kinshi Tamago (Shredded Omelette) Served with Soy Sauce & Wasabi

Inaniwa Udon:  
Green Onion, Wild Greens, Myoga Ginger, Shichimi Pepper,  
Yuzu, Dashi Broth

Shabu-Shabu:  
Beef Chuck Roll with Leafy Greens, Spinach, Mizuna, Shungiku,  
Komatsuna, and Grilled Tofu

◎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

Other items: Hotel-Made Bread, Desserts, Salads,  
Fresh Fruits, and Beverage Bar