

# 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

ゆり根とからすみのクリームパスタに  
細魚のマリネと金柑のコンポート  
Cream Pasta with Lily Bulb and Bottarga,  
Marinated Sandfish, and Kumquat Compote

## 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

### ◎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)

鶏モモ肉のロースト ハニーマスタードソース  
Roasted Chicken Thigh with Honey Mustard Sauce

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

ゆり根とからすみのクリームパスタに  
細魚のマリネと金柑のコンポート  
Cream Pasta with Lily Bulb and Bottarga,  
Marinated Sandfish, and Kumquat Compote

## 冷菜 Cold Dishes

ボイルずわい蟹  
Boiled Snow Crab  
  
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 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  
  
茸とクルミ ベーコンのキッシュ  
Mushroom, Walnut & Bacon Quiche

## 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

## 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)  
  
鶏モモ肉のロースト ハニーマスタードソース  
Roasted Chicken Thigh with Honey Mustard Sauce  
  
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

牛ロース肉 鉄板焼き  
Beef Sirloin Teppanyaki  
  
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

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