

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 モッツァ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ツ 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
ど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)
チキンポールとチキン 茅のアヒージョ
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ブナード焼き
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)
蕪とシラスのピッタア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・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
〈稻庭うどん〉葱・山菜・茗荷・七味・柚子・出汁
Kaisen-don (Seafood Rice Bowl):
Tuna, 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

◎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。

※ 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Евро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

◎平日限定、フリーЕвроをプレゼント中 Weekdays only: Free-flow drinks included

土日祝
Sundays, Saturdays and
National Holidays

¥6,800 ¥8,800 ¥3,400 ¥1,700

フリーЕвро(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
スマーカサーモントラウトとポテトイオリ
Smoked Salmon Trout with Potato Aioli
鮪の生ハムとマンゴー^一
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ツ 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ヌ
Berry & Chickpea Tartine

スープ Soup

蕪のブルーテ
Turnip Velouté
ど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)
チキンポールとチキン 茅のアヒージョ
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ブナード焼き
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
鯛大根
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

ライブコーナー Live Corner

牛ロース肉 鉄板焼き
Beef Sirloin Teppanyaki
天婦羅(海老・穴子・チーズ・アンディープ・青梗菜)
Tempura (Shrimp, Conger Eel, Cheese, Endive, Bok Choy)
蕪とシラスのピッツア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
〈稻庭うどん〉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