

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〉鮓・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

土日祝限定 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) フリーflow付き
Adults (13 years and older) 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flow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flow(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

ボイルズワイ蟹 Boiled Snow Crab

ボイル紅ズワイ蟹 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 モッツァ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ツ 桜海老のカクテル Seaweed & Ice Plant and Sakura Shrimp Cocktail

炙り鮓と芹 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

◎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

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 茄のアヒージョ 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

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)

蕪とシラスのピッタア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

鳥賀・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