

# 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ディナービュッフェ。3月4月は、苺や春野菜を使った彩り豊かなメニューがビュッフェボードを華やかに彩ります。

Enjoy a luxurious selection of seasonal dishes at The Loop's Lunch & Dinner Buffet. In March and April, a vibrant selection of dishes featuring strawberries and spring vegetables adds color and elegance to our buffet board.



	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

※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

サーモンとアスパラガスのクリームパスタ  
Creamy Salmon and Asparagus Pasta

## 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, and Chrysanthemum Greens Salad

苺とモッツァレラチーズのカプレーゼ  
Strawberry and Mozzarella Caprese

ホッキサラダと筍のマリネ バジル風味  
Marinated Surf Clam and Bamboo Shoots with Basil Flavor

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

レッドキャベツとマンゴーのマリネ 生ハム添え  
Marinated Red Cabbage and Mango with Prosciutto

人参のマリネ 柚子風味  
Yuzu-Flavored Marinated Carrots

ビーツとクルミのサラダ  
Beet and Walnut Salad

茗荷とわかめ  
Myoga Ginger and Wakame Seaweed

## スープ Soup

蕪のブルーテ 柚子風味  
Turnip Velouté with Yuzu Flavor

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

春の苺のちらし寿司  
Spring Strawberry Chirashi Sushi

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

海老とチキンと茸のアヒージョ  
Shrimp, Chicken, and Mushroom Ajillo

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

仔羊モモ肉のロースト バジルマヨネーズ  
Roasted Leg of Lamb with Basil Mayonnaise

帆立貝のグラタン  
Scallop Gratin

新じゃがのロースト パルメザンチーズの香り  
Roasted New Potatoes with Parmesan Aroma

豚バラ肉のグリル  
Grilled Pork Belly

茶碗蒸し  
Chawan-mushi (Savory Egg Custard)

鶏モモ肉の桜海老焼き  
Grilled Chicken Thigh with Sakura Shrimp

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

鰯大根  
Simmered Yellowtail and Daikon

豚肉と春野菜のマルミット  
Pork and Spring Vegetable Marumite-Style Stew 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, Pond smelt, Cheese, Bok Choy)

小海老と筍のマヨピザ  
Baby Shrimp and Bamboo Shoot Mayo Pizza

## 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・ネギトロ・サーモントラウトたたき

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

〈うどん〉葱・山菜・茗荷・七味・柚子・出汁

Kaisen-don(Seafood Rice Bowl):  
Tuna, Minced Tuna (negitoro), Salmon Trout Tataki, Boiled Whitebait, Squid  
Sea Bream, Shrimp, Shiso Leaf, Sesame Seeds, Dashi Soy Sauce, Shredded Nori  
Shredded Egg Omelette, Soy Sauce, Wasabi  
Udon:  
Green Onion, Wild Greens, Myoga Ginger, Shichimi Pepper,  
Yuzu, Dashi Broth

# DINNER BUFFET

土日祝限定 17:00～21:00(L.O. 20:30) |100分制

## ザ・ループ デイナービュッフェ

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。3月4月は、苺や春野菜を使った彩り豊かなメニューがビュッフェボードを華やかに彩ります。

Enjoy a luxurious selection of seasonal dishes at The Loop's Lunch & Dinner Buffet. In March and April, a vibrant selection of dishes featuring strawberries and spring vegetables adds color and elegance to our buffet board.



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)
¥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

サーモンとアスパラガスのクリームパスタ  
Creamy Salmon and Asparagus Pasta

## 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, and Chrysanthemum Greens Salad

苺とモッツァレラチーズのカプレーゼ  
Strawberry and Mozzarella Caprese

ホッキサラダと筍のマリネ バジル風味  
Marinated Surf Clam and Bamboo Shoots with Basil Flavor

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

レッドキャベツとマンゴーのマリネ 生ハム添え  
Marinated Red Cabbage and Mango with Prosciutto

人参のマリネ 柚子風味  
Yuzu-Flavored Marinated Carrots

ビーツとクルミのサラダ  
Beet and Walnut Salad

茗荷とわかめ  
Myoga Ginger and Wakame Seaweed

鮪のマリネマンゴーとアボカドのサルサ  
Marinated Tuna with Mango and Avocado Salsa

春菊のキッシュ  
Chrysanthemum Greens Quiche

## スープ Soup

蕪のブルーテ 柚子風味  
Turnip Velouté with Yuzu Flavor

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

春の苺のちらし寿司  
Spring Strawberry Chirashi Sushi

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

海老とチキンと茸のアヒージョ  
Shrimp, Chicken, and Mushroom Ajillo

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

仔羊モモ肉のロースト バジルマヨネーズ  
Roasted Leg of Lamb with Basil Mayonnaise

帆立貝のグラタン  
Scallop Gratin

新じゃがのロースト パルメザンチーズの香り  
Roasted New Potatoes with Parmesan Aroma

豚バラ肉のグリル  
Grilled Pork Belly

茶碗蒸し  
Chawan-mushi (Savory Egg Custard)

鶏モモ肉の桜海老焼き  
Grilled Chicken Thigh with Sakura Shrimp

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

鱈大根  
Simmered Yellowtail and Daikon

牛肉と春野菜のマルミット  
Beef and Spring Vegetable Marumite-Style StewRed 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・アボカド・チーズ・筍・青梗菜)  
Tempura (Shrimp, Avocado, Cheese, Bamboo shoots, Bok Choy)

小海老と筍のマヨピザ  
Baby Shrimp and Bamboo Shoot Mayo Pizza

## 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・ネギトロ・サーモントラウトたたき

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

〈うどん〉葱・山菜・茗荷・七味・柚子・出汁

〈しゃぶしゃぶ〉牛肉・豚肉・白菜・ほうれん草

小松菜・ほうれん草・焼き豆腐

Kaisen-don(Seafood Rice Bowl):

Tuna, Minced Tuna (negitoro), Salmon Trout Tataki, Boiled Whitebait, Squid Sea Bream, Shrimp, Shiso Leaf, Sesame Seeds, Dashi Soy Sauce, Shredded Nori Shredded Egg Omelette, Soy Sauce, Wasabi

Udon:

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

Shabu-Shabu:

Beef, Pork, Chinese Cabbage, Spinach

Komatsuna (Japanese mustard spinach), Spinach, Grilled Tofu