

# GW LUNCH BUFFET

11:00～15:30(L.O. 14:30)

平日90分制／土日祝100分制

## ゴールデンウィーク ザ・ループランチビュッフェ

ゴールデンウィーク限定で和洋中シェフ厳選スペシャルティをはじめ、チョコレートファウンテンやディナー限定のローストビーフが特別メニューとして登場します。

For a limited time during Golden Week, enjoy special menu items including chef-selected Japanese, Western, and Chinese specialties, a chocolate fountain, and dinner-exclusive roast beef.



	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.

## おすすめ Recommendation

ポルチーニと赤ワイン風味牛肉のラグーパスタ  
Porcini and Red Wine-Braised Beef Ragù Pasta

## テーブルサービス Table Service

海老とコーンのピザ  
Shrimp and Corn Pizza

## 冷菜 Cold Dishes

ボイル紅ずわい蟹  
Boiled Red Snow Crab

小海老とドラゴンフルーツのフルーツサラダ  
Shrimp and Dragon Fruit Salad

マンゴーとレッドキャベツ モッツァレラチーズ  
Mango and Red Cabbage with Mozzarella Cheese

人参のマリネ  
Marinated Carrots

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

鮪と生ハムのマンゴー  
Tuna and Prosciutto with Mango

豆腐とザーサイのサラダ/パンペルデュと生ハム  
Tofu and Zha Cai Salad / Pain Perdu with Prosciutto

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

蟹の味噌汁  
Crab Miso 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

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

烏賊と大根のアヒージョ  
Squid and Daikon Ajillo

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

白身魚のフリット トマトチリソース  
Fried White Fish with Tomato Chili Sauce

仔羊モモ肉のロースト バジルマヨソース  
Roasted Lamb Leg with Basil Mayo Sauce

帆立貝のグラタン  
Scallop Gratin

イタリアンオムレツ  
Italian Omelette (Frittata)

豚バラ肉のグリル  
Grilled Pork Belly

筍入り蕪のロワイヤル  
Turnip Royale with Bamboo Shoots

鶏モモ肉のマスタード焼き  
Grilled Chicken Thigh with Mustard

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

白身魚のおかき焼き  
Crispy Rice Cracker-Crusted White Fish

豚肉の赤ワイン煮 ベーコン添え  
Braised Pork in Red Wine with Bacon

海老フライ  
Fried Shrimp

ポテトフライ  
French Fries

照り焼きハンバーグ  
Teriyaki Hamburger Steak

鶏もも唐揚げ  
Japanese Fried Chicken

## 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/山菜/筍)  
Tempura (Shrimp / Mountain Vegetables / Bamboo Shoots)

麻婆豆腐  
Mapo Tofu

海鮮手巻き寿司  
Hand-Rolled Seafood Sushi

サーモンのパイ包焼き トマト風味のブルブランソース  
Salmon en Croûte with Tomato-Flavored Beurre Blanc Sauce

## 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/マンダイ/烏賊/海老  
サーモントラウトたたき/茹でしらす  
錦糸玉子/大葉

〈うどん〉葱・山菜・茗荷・七味・柚子胡椒・出汁

Kaisen-don(Seafood Rice Bowl):  
Tuna / Minced Tuna (Negitoro) / Madai (Sea Bream) / Squid / Shrimp  
Seared Salmon Trout / Boiled Whitebait / Shredded Egg Crepe / Shiso Leaf  
Udon:  
Green Onion, Wild Greens, Myoga Ginger, Shichimi Pepper,  
Yuzu Pepper Paste, Dashi Broth

# GW DINNER BUFFET 土日祝限定 17:00～21:00(L.O. 20:30) |100分制

## ゴールデンウィークザ・ループディナービュッフェ

ゴールデンウィーク限定で和洋中シェフ厳選スペシャルティをはじめ、チョコレートファウンテンやディナー限定のローストビーフが特別メニューとして登場します。

For a limited time during Golden Week, enjoy special menu items including chef-selected Japanese, Western, and Chinese specialties, a chocolate fountain, and dinner-exclusive roast beef.



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.

## おすすめ Recommendation

ポルチーニと赤ワイン風味牛肉のラグーパスタ  
Porcini and Red Wine-Braised Beef Ragù Pasta

## テーブルサービス Table Service

海老とコーンのピザ  
Shrimp and Corn Pizza

## 冷菜 Cold Dishes

ボイル紅ずわい蟹  
Boiled Red Snow Crab

小海老とドラゴンフルーツのフルーツサラダ  
Shrimp and Dragon Fruit Salad

マンゴーとレッドキャベツ モッツアレラチーズ  
Mango and Red Cabbage with Mozzarella Cheese

人参のマリネ  
Marinated Carrots

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

鮪と生ハムのマンゴー  
Tuna and Prosciutto with Mango

豆腐とザーサイのサラダ/パンペルデュと生ハム  
Tofu and Zha Cai Salad / Pain Perdu with Prosciutto

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

蟹の味噌汁  
Crab Miso 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

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

烏賊と大根のアヒージョ  
Squid and Daikon Ajillo

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

白身魚のフリット トマトチリソース  
Fried White Fish with Tomato Chili Sauce

仔羊モモ肉のロースト バジルマヨソース  
Roasted Lamb Leg with Basil Mayo Sauce

帆立貝のグラタン  
Scallop Gratin

イタリアンオムレツ  
Italian Omelette (Frittata)

豚バラ肉のグリル  
Grilled Pork Belly

筍入り蕪のロワイヤル  
Turnip Royale with Bamboo Shoots

鶏モモ肉のマスタード焼き  
Grilled Chicken Thigh with Mustard

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

白身魚のおかき焼き  
Crispy Rice Cracker-Crusted White Fish

牛肉の赤ワイン煮 ベーコン添え  
Beef Braised in Red Wine with Bacon

海老フライ  
Fried Shrimp

ポテトフライ  
French Fries

照り焼きハンバーグ  
Teriyaki Hamburger Steak

鶏もも唐揚げ  
Japanese Fried Chicken

## ライブコーナ Live Corner

ローストビーフ  
Roast Beef

天婦羅(海老/山菜/筍)  
Tempura (Shrimp / Mountain Vegetables / Bamboo Shoots)

麻婆豆腐  
Mapo Tofu

海鮮手巻き寿司  
Hand-Rolled Seafood Sushi

サーモンのパイ包焼き トマト風味のブルブランソース  
Salmon en Croûte with Tomato-Flavored Beurre Blanc Sauce

## 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)・鯛・烏賊・海老  
サーモントラウトたたき・茹でしらす  
錦糸玉子・大葉

〈うどん〉葱・山菜・茗荷・七味・柚子胡椒・出汁

〈しゃぶしゃぶ〉牛肉・豚肉・春菊・白菜・ほうれん草  
小松菜・焼豆腐

Kaisen-don(Seafood Rice Bowl):  
Tuna / Salmon Roe (Red Salmon) / Sea Bream / Squid / Shrimp  
Seared Salmon Trout / Boiled Whitebait / Shredded Egg Crepe / Shiso Leaf  
Udon:  
Green Onion, Wild Greens, Myoga Ginger, Shichimi Pepper,  
Yuzu Pepper Paste, Dashi Broth  
Shabu-Shabu:  
Beef, Pork, Chrysanthemum Greens, Chinese Cabbage, Spinach,  
Komatsuna, Grilled Tofu