

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ランチビュッフェ。5月6月は、初夏にふさわしい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 Buffet. In May and June, our buffet board is adorned with vibrant, colorful dishes perfect for early summer.



	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

会員特典

平日ランチビュッフェを4名様以上ご予約いただくと、ご利用料金を5%OFFさせていただきます。

※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。
※会員特典はアプリ会員・カード会員が対象です。
※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.
※ Membership benefits are available to app members and card members only.
※ Images are for illustrative purposes only.

今月のおすすめ Month's Recommendation

筍とベーコンのスペイン風ピッツァ
Spanish-Style Pizza with Bamboo Shoots and Bacon

冷菜 Cold Dishes

ボイル紅ずわい蟹
Boiled Red Snow Crab

アジのエスカベッシュ
Horse Mackerel Escabeche

鶏胸肉と茄子のバルサミコ風味
Chicken Breast and Eggplant with Balsamic Flavor

蛸とじゃが芋セロリのサラダ
Octopus, Potato, and Celery Salad

パプリカのレモンマリネ
Paprika Marinated with Lemon

豆腐とカッテージチーズ、トマトのサラダ ミントの香り
Tofu, Cottage Cheese, and Tomato Salad with a Hint of Mint

筍の入った春雨サラダ
Glass Noodle Salad with Bamboo Shoots

生ハムと茗荷柑橘ドレッシング
Prosciutto with Myoga and Citrus Dressing

豚肉の冷しゃぶサラダ
Chilled Pork Shabu-Shabu Salad

スープ Soup

豚汁
Pork Miso Soup

とうもろこしの冷たいスープ
Chilled Corn Soup

野菜のブイヨンスープ
Vegetable Consommé

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

ライブコーナー Live Corner

天婦羅(海老・穴子・筍・ブロッコリー・いんげん)
Tempura (Shrimp, Conger Eel, Bamboo Shoots, Broccoli, Green Beans)

チーズバーガー
Cheeseburger

ご飯 Rice

筍ご飯
Bamboo Shoot 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

烏賊のムースのホワイトソース煮
Squid Mousse in White Sauce

白身魚のオーブン焼き
Oven-Baked White Fish

サーモンのフリットサルサソース
Salmon Fritters with Salsa Sauce

イトヨリのアクアパッツァ
Threadfin Bream Acqua Pazza

アブラガレイのみぞれあんかけ
Flatfish with Grated Daikon Sauce

合鴨と野菜の炭火焼
Charcoal-Grilled Duck and Vegetables

色々野菜のエチュベ
Steamed Assorted Vegetables (Etuvé Style)

砂肝のアヒージョ
Gizzard Ajillo

豚肉と筍のトマト煮込み
Pork and Bamboo Shoots in Tomato Stew

煮込みハンバーグ
Braised Hamburger Steak

海老パングラタン
Shrimp Bread Gratin

鶏肉のネギ塩ダレ炒め
Stir-Fried Chicken with Scallion Salt Sauce

鶏モモ肉の唐揚げ
Fried Chicken Thighs (Karaage)

魚介のパエリア
Seafood Paella

ポテトフライ
French Fries

海老フライ
Fried Shrimp

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〉ネギトロ・アジ・烏賊・イシガキ貝・海老・
サーモントラウトたたき・茹でしらす
きびなご・とびっこ

〈うどん〉葱・山菜・茗荷・七味・柚子胡椒・出汁

Kaisen-don(Seafood Rice Bowl):
Minced Tuna (Negitoro), Horse Mackerel, Squid, Isogaki Scallop
Shrimp, Seared Salmon Trout, Boiled Whitebait, Silver-Striped Round Herring
Flying Fish Roe
Udon:
Green Onion, Mountain Vegetables, Myoga Ginger, Shichimi Pepper,
Yuzu pepper paste, 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。5月6月は、パエリアなど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 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) フリーフロー付き
Adults (13 years and older) With free flow

子供(6～12歳)
Children (6-12 years)

幼児(3～5歳) 乳児(0～2歳)
Toddlers (3-5 years) 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

筍とベーコンのスペイン風ピッツァ
Spanish-Style Pizza with Bamboo Shoots and Bacon

テーブルサービス Table Service

ひげなが海老のジェノベーゼパスタ
Genovese Pasta with Long-Spined Prawn

冷菜 Cold Dishes

ボイル紅ずわい蟹
Boiled Red Snow Crab

帆立貝柱とグレープフルーツのサラダ
Scallop and Grapefruit Salad

コールドビーフガーリック風味
Cold Garlic-Flavored Beef

魚介と野菜のテリーヌレムラードソース
Seafood and Vegetable Terrine with Rémoulade Sauce

海老と蛸、パプリカのレモンマリネ
Lemon-Marinated Shrimp, Octopus, and Bell Pepper

豆腐とカッテージチーズのサラダミントの香り
Tofu and Cottage Cheese Salad with a Hint of Mint

筍の入った春雨サラダ
Glass Noodle Salad with Bamboo Shoots

生ハム茗荷柑橘ドレッシング
Prosciutto with Myoga and Citrus Dressing

豚肉の冷しゃぶサラダ
Chilled Pork Shabu-Shabu Salad

スープ Soup

豚汁
Pork Miso Soup

とうもろこしの冷たいスープ
Chilled Corn Soup

野菜のブイヨンスープ
Vegetable Bouillon Soup

ライブコーナー Live Corner

牛肉のステーキ
Beef Steak

天婦羅(海老・穴子・筍・ブロッコリー・いんげん)
Tempura (Shrimp, Conger Eel, Bamboo Shoots, Broccoli, Green Beans)

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

筍ご飯
Bamboo Shoot 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

魚介のホワイトソース煮
Seafood in White Sauce

本日のおさかな丸ごとロースト
Whole Roasted Fish of the Day

サーモンのフリットサルサソース
Salmon Fritters with Salsa Sauce

イトヨリのアクアパッツァ
Threadfin Bream Acqua Pazza

アブラガレイのみぞれあんかけ
Flatfish with Grated Daikon Sauce

合鴨と野菜の炭火焼
Charcoal-Grilled Duck and Vegetables

色々野菜のエチューベ
Steamed Assorted Vegetables (Étuvé Style)

砂肝のアヒージョ
Gizzard Ajillo

豚肉と筍のトマト煮込み
Pork and Bamboo Shoots in Tomato Stew

牛肉の煮込み
Braised Beef

海老パングラタン
Shrimp Bread Gratin

牛タンのネギ塩ダレ炒め
Beef Tongue Stir-Fried with Scallion Salt Sauce

鶏モモ肉の唐揚げ
Fried Chicken Thighs (Karaage)

魚介のパエリア
Seafood Paella

ポテトフライ
French Fries

海老フライ
Fried Shrimp

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・鯛・アジ・烏賊・イシガキ貝
海老・サーモントラウトたたき・茹でしらす
きびなご・とびっこ・紅鮭いくら

〈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・ほうれん草・水菜
しめじ・小松菜・豆腐

Kaisen-don(Seafood Rice Bowl):
Tuna, Minced Tuna (Negitoro), Sea Bream, Horse Mackerel, Squid,
Isogaki Scallop, Shrimp, Seared Salmon Trout, Boiled Whitebait,
Silver-Striped Round Herring, Flying Fish Roe, Red Salmon Roe
Udon:
Green Onion, Mountain Vegetables, Myoga Ginger, Shichimi Pepper,
Yuzu pepper paste, Dashi Broth
Shabu-Shabu:
Beef, Pork, Spinach, Mizuna, Shimeji Mushrooms, Komatsuna, Tofu