

# 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。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 & Dinner 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

※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

## 冷菜 Cold Dishes

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

生ハムと茗荷金柑ドレッシング  
Prosciutto with Myoga and Kumquat 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 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

色々野菜のエチューベ  
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・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):  
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,  
aaYuzu, Dashi Broth

Shabu-Shabu:  
Beef, Pork, Spinach, Mizuna, Shimeji Mushrooms, Komatsuna, Tofu

# 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

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

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 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)

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

## 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・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, Dashi Broth  
Shabu-Shabu:  
Beef, Pork, Spinach, Mizuna, Shimeji Mushrooms, Komatsuna, Tofu