

# 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。魚の丸ごとローストや烏賊墨のパエリアはじめ、日替わりで提供するタパス/ピンチョスなど、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. Featuring whole roasted fish, squid ink paella, and a rotating selection of daily tapas and pintxos, the buffet board is filled with colorful dishes that capture the vibrant spirit of 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

### 魚介アンチョビのスペイン風ピッツァ

Spanish-Style Pizza with Seafood and Anchovies

## 冷菜 Cold Dishes

### 日替わりタパス

Daily Tapas Selection

※下記メニューから日替わりで数種ずつ提供します。

\*A selection of the following items will be available daily on a rotating basis.

- ・トリュフ風味の玉子サラダ  
Truffle-Flavored Egg Salad
- ・ツナとマヨネーズのチーズ焼き  
Baked Tuna and Mayonnaise with Cheese
- ・枝豆とベーコンとクリームチーズ  
Edamame, Bacon and Cream Cheese
- ・スモークサーモントラウトとポテトのエクラゼ  
Smoked Trout Salmon and Crushed Potatoes
- ・鯖と梅肉  
Mackerel with Ume Plum Paste
- ・白身魚のリエット  
White Fish Rillettes
- ・アンチョビとキャベツ  
Anchovy and Cabbage
- ・人参と辛子明太子のシリシリ  
Carrot and Spicy Cod Roe Stir-Fry
- ・チキンのフリートス  
Chicken Fritos

### 日替わりピンチョス

Daily Pintxos Selection

※下記メニューから日替わりで数種ずつ提供します。

\*A selection of the following items will be available daily on a rotating basis.

- ・鯉のエスニック風  
Seared Bonito, Ethnic Style
- ・鱧と桃のコンポート  
Pike Conger with Peach Compote
- ・鶏むね肉のハニーマスタードソース  
Honey Mustard Chicken Breast
- ・タンドリーチキン  
Tandoori Chicken
- ・豚バラコンフィとハラペーニョ  
Pork Belly Confit with Jalapeño
- ・白身魚のバジルソース  
White Fish with Basil Sauce

### 蛸のガリシア風

Galician-Style Octopus

### ボケロネス・エン・ヴィネグレ(イワシの酢漬)

Boquerones en Vinagre (Marinated Anchovies)

### トルティージャ

Spanish Tortilla

### ムール貝の香草風味

Herb-Marinated Mussels

### 生ハムとトマトのコンポート

Prosciutto with Tomato Compote

### 雑穀米と夏野菜のスペイン風サラダ

Spanish-Style Mixed Grain and Summer Vegetable Salad

### 具沢山なガスパチョ

Hearty Gazpacho

### プランターサラダ

・Planter Salad

## スープ Soup

### 豚汁

Pork Miso Soup

### サルモレホ(スペイン風冷製トマトスープ)

Salmorejo (Spanish Chilled Tomato Soup)

### 野菜のブイヨンスープ

Vegetable Bouillon Soup

## ホットステーション Hot Station

### 夏野菜のアヒージョ

Ajillo with Summer Vegetables

### 白身魚のロースト

Roasted White Fish

### 鱈とじゃが芋のシードル風味

Cod and Potatoes with Cider Flavor

### 本日のお魚料理

Today's Fish Dish

### マル・イ・モンターニャ(鶏肉と海老の煮込み)

Mar i Muntanya (Chicken and Shrimp Stew)

### エスカリバーダ(パプリカ、玉葱、ナスのオープン焼き)

Escalivada (Roasted Bell Peppers, Onions and Eggplant)

### マッシュルームのセゴビア風

Segovia-Style Mushrooms

### 厚切りベーコンのチリンドロン

Chilindrón with Thick-Cut Bacon

### ピスト・マンチェゴ(スペイン風ラタトゥイユ)

Pisto Manchego (Spanish-Style Ratatouille)

### しらすとズッキーニのレヴエルト

Revuelto with Whitebait and Zucchini

### 煮込みハンバーグ

Braised Hamburg Steak

### 豚肉と Chorizo のブイヨン煮

Pork and Chorizo Bouillon Stew

### 冬瓜の鶏そぼろあんかけ

Winter Melon with Minced Chicken in Savory Sauce

### 鶏のせせりと軟骨の炭火焼

Charcoal-Grilled Chicken Neck and Cartilage

### 魚介の豚肉のクロケッタ

Seafood and Pork Croquetas

### パタタス・ブラバス(じゃが芋のフリット)

Patatas Bravas (Fried Potatoes with Spicy Sauce)

### 鶏肉のパエリア

Chicken Paella

### 鶏モモ肉の唐揚げ

Japanese Fried Chicken

### ポテトフライ

French Fries

### 海老フライ

Fried Shrimp

## 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

鰻飯  
Grilled Eel over Rice

白ご飯  
Steamed White Rice

## 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〉赤魚の昆布ㄨ・しめ鯖・烏賊ソーマン・きびなご・イシガキ貝・海老・トラウトサーモンたたき  
ネギトロ・コハダ・イタヤ貝・サーモン焼きハラス・万鯛・釜揚げシラス・明太子・ボイル蛸・鰻かば焼き  
とびっこ・ホッキ貝・ヤリ烏賊ゲソ・紅ずわい蟹

【Seafood Rice Bowl】

Kelp-Cured Rockfish / Marinated Mackerel / Squid Somen / Silver-Stripe Round Herring / Ishigaki Clam / Shrimp / Chopped Trout Salmon  
Negitoro (Minced Tuna with Green Onion) / Gizzard Shad / Grilled Salmon Belly / Itaya Clam / Madai Sea Bream / Boiled Whitebait  
Spicy Cod Roe / Boiled Octopus / Grilled Eel / Flying Fish Roe / Surf Clam / Spear Squid Tentacles / Red Snow Crab

## ◎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



# 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。魚の丸ごとローストや烏賊墨のパエリアはじめ、日替わりで提供するタパス/ピンチョスなど、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. Featuring whole roasted fish, squid ink paella, and a rotating selection of daily tapas and pintxos, the buffet board is filled with colorful dishes that capture the vibrant spirit of 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)
--	----------------------------	------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------

¥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

### ウニクリームリングイェネ

Seafood and Pork Croquetas, Spanish-Style Anchovy Pizza

## 冷菜 Cold Dishes

### 日替わりタパス

Daily Tapas Selection

※下記メニューから日替わりで数種ずつ提供します。

\*A selection of the following items will be available daily on a rotating basis.

- トリュフ風味の玉子サラダ  
Truffle-Flavored Egg Salad
- ツナとマヨネーズのチーズ焼き  
Baked Tuna and Mayonnaise with Cheese
- 枝豆とベーコンとクリームチーズ  
Edamame, Bacon and Cream Cheese
- スモークサーモントラウトとポテトのエククラゼ  
Smoked Trout Salmon and Crushed Potatoes
- 鯖と梅肉  
Mackerel with Ume Plum Paste
- 白身魚のリエット  
White Fish Rillettes
- アンチョビとキャベツ  
Anchovy and Cabbage
- 人参と辛子明太子のシリシリ  
Carrot and Spicy Cod Roe Stir-Fry
- チキンのフリートス  
Chicken Fritos
- 生ハムとイチジク  
Prosciutto and Fig
- 仔羊のマスタード風味  
Mustard-Flavored Lamb
- 黒毛和牛のタルタル風  
Japanese Black Wagyu Beef Tartare Style
- 甘海老のトリュフ風味  
Sweet Shrimp with Truffle Flavor
- 海老のケイジャンマリネ  
Cajun-Marinated Shrimp
- 北寄貝のバジル風味  
Surf Clam with Basil
- 帆立貝柱のレモンマリネ  
Lemon-Marinated Scallop
- 平貝のガーリック風味  
Razor Clam with Garlic Flavor



### 日替わりピンチョス

Daily Pintxos Selection

※下記メニューから日替わりで数種ずつ提供します。

\*A selection of the following items will be available daily on a rotating basis.

- 鰹のエスニック風  
Seared Bonito, Ethnic Style
- 鱧と桃のコンポート  
Pike Conger with Peach Compote
- 鶏むね肉のハニーマスタードソース  
Honey Mustard Chicken Breast
- タンドリーチキン  
Tandoori Chicken
- 豚バラコンフィとハラペーニョ  
Pork Belly Confit with Jalapeño
- 白身魚のバジルソース  
White Fish with Basil Sauce
- 鰻と胡瓜のグレッグ  
Eel and Cucumber Gribiche
- 鮑と肝の山椒風味  
Abalone and Liver with Sansho Pepper
- タスマニアサーモンのマリネ  
Marinated Tasmanian Salmon
- 鴨とフォワグラの柚子風味  
Duck and Foie Gras with Yuzu Flavor
- オマール海老のマヨネーズ和え  
Lobster with Mayonnaise Dressing
- 海老のカダイフ巻きとタルタルソース  
Shrimp Wrapped in Kataifi Pastry with Tartar Sauce
- あおり烏賊とおぼろ昆布  
Bigfin Reef Squid with Shredded Kelp
- 鰯のミキユイと白葱  
Semi-Cooked Yellowtail with White Leek
- 鮪のグリルとフレンチトーストのバルサミコ風味  
Grilled Tuna and French Toast with Balsamic Flavor

### 蛸のガリシア風

Galician-Style Octopus

ボケロネス・エン・ヴィネグレ(イワシの酢漬)

Boquerones en Vinagre (Marinated Anchovies)

### トルティージャ

Spanish Tortilla

### ムール貝の香草風味

Herb-Marinated Mussels

### 生ハムとトマトのコンポート

Prosciutto with Tomato Compote

### 雑穀米と夏野菜のスペイン風サラダ

Spanish-Style Mixed Grain and Summer Vegetable Salad

### 具沢山なガスパチョ

Hearty Gazpacho

### プランターサラダ

• Planter Salad

## ホットステーション Hot Station

帆立のアヒージョ  
Scallop Ajillo

本日のお魚の丸ごとロースト  
Whole Roasted Fish of the Day

鱈とじゃが芋のシードル風味  
Cod and Potatoes with Cider Flavor

本日のお魚料理  
Today's Fish Dish

マル・イ・モンターニャ(鶏肉と海老の煮込み)  
Mar i Muntanya (Chicken and Shrimp Stew)

エスカリバーダ(パプリカ、玉葱、ナスのオープン焼き)  
Escalivada (Roasted Bell Peppers, Onions and Eggplant)

マッシュルームのセゴビア風  
Segovia-Style Mushrooms

厚切りベーコンのチンドロン  
Chilindrón with Thick-Cut Bacon

ピスト・マンチェゴ(スペイン風ラタトゥイユ)  
Pisto Manchego (Spanish-Style Ratatouille)

しらすとズッキーニのレヴエルト  
Revuelto with Whitebait and Zucchini

牛肉の煮込み  
Braised Beef

カジョス(牛ホルモンのトマト煮込み)  
Callos (Beef Tripe Stewed in Tomato Sauce)

冬瓜の鶏そぼろあんかけ  
Winter Melon with Minced Chicken in Savory Sauce

鶏のせせりと軟骨の炭火焼  
Charcoal-Grilled Chicken Neck and Cartilage

魚介の豚肉のクロケッタ  
Seafood and Pork Croquetas

パタタス・ブラバス(じゃが芋のフリット)  
Patatas Bravas (Fried Potatoes with Spicy Sauce)

烏賊墨のパエリア  
Squid Ink Paella

鶏モモ肉の唐揚げ  
Japanese Fried Chicken

ポテトフライ  
French Fries

海老フライ  
Fried Shrimp

魚介とアンチョビのスペイン風ピッツァ  
Spanish-Style Seafood and Anchovy Pizza

## 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

鰻飯  
Grilled Eel over Rice

白ご飯  
Steamed White Rice

## ライブコーナー Live Corner

天婦羅(海老・穴子・鱈・つぶ貝・茄子・ブロッコリー・しし唐)  
Tempura (Shrimp, Conger Eel, Japanese Whiting, Whelk, Eggplant, Broccoli, Shishito Pepper)

牛肉・仔羊・豚肉の鉄板焼き  
Teppanyaki-Grilled Beef, Lamb and Pork

骨付き豚もも肉のロースト  
Roasted Bone-In Pork Leg

## セルフメイキング Self-Making

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〉サーモン焼きハラス・イタヤ貝・万鯛・釜揚げシラス・明太子・ボイル蛸・鰻かば焼き・とびっこ・ホッキ貝  
ヤリ烏賊ゲソ・アジ・真鯛・鮪・赤貝・のどぐろ炙り・数の子・寒鰯昆布め・煮穴子・紅鮭いくら・紅ずわい蟹

〈しゃぶしゃぶ〉牛肉・豚肉・小松菜・水菜・しめじ・エノキ・白葱・白菜・豆腐・中華麺

【Seafood Rice Bowl】

Grilled Salmon Belly / Itaya Clam / Madai Sea Bream / Boiled Whitebait / Spicy Cod Roe / Boiled Octopus / Grilled Eel / Flying Fish Roe  
Surf Clam / Spear Squid Tentacles / Horse Mackerel / Red Sea Bream / Tuna / Ark Shell Clam / Seared Blackthroat Seaperch / Herring Roe  
Kelp-Cured Spanish Mackerel / Simmered Conger Eel / Salmon Roe / Red Snow Crab

【Shabu-Shabu】Beef / Pork / Komatsuna Greens / Mizuna Greens / Shimeji Mushrooms / Enoki Mushrooms / Japanese Leek /  
Chinese Cabbage / Tofu / Chinese Noodles

## ◎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