

# 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)<br>Adults (13 years and older) | フリーフロー付き<br>With free flow | 子供(6～12歳)<br>Children (6-12 years) | 幼児(3～5歳)<br>Toddlers (3-5 years) | 乳児(0～2歳)<br>Infants (0-2 years) |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 平日<br>Weekdays                                     | ¥4,500                                   | ¥6,500                     | ¥2,200                             | ¥1,100                           | -                               |
| 土日祝<br>Sundays, Saturdays and<br>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名様以上でご予約いただくと、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.

- 鰹のエスニック風  
Seared Bonito, Ethnic Style
- 鰐と桃のコンポート  
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(イワシの酢漬け)

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

### サルモレッチョ(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

## ライブコーナー Live Corner

天婦羅(海老・穴子・茄子・ブロッコリー・しし唐)

Tempura (Shrimp, Conger Eel, Eggplant, Broccoli, Shishito Pepper)

チーズバーガー

Cheeseburger

## 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〉赤魚の昆布ㇼ・しめ鯖・烏賊ソーメン・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・万鰯・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。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)<br>Adults (13 years and older) | フリーフロー付き<br>With free flow | 子供(6～12歳)<br>Children (6-12 years) | 幼児(3～5歳)<br>Toddlers (3-5 years) | 乳児(0～2歳)<br>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

### アオリイカとレモンのフェデリーニ

Fedelini with Bigfin Reef Squid and Lemon

## 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
- 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.

- 鯉のエスニック風  
Seared Bonito, Ethnic Style
- 鰻と桃のコンポート  
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(イワシの酢漬け)

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・万鰯・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