

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。秋刀魚とじゃが芋のコンフィやミートソースと茄子のグラチネなど、秋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. A luxurious lunch buffet featuring an array of seasonal dishes. From Pacific saury and potato confit to meat sauce and eggplant gratin, an abundant selection of colorful dishes inspired by the flavors of autumn awaits you at the buffet.



	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.

14周年記念特別メニュー

14th Anniversary Special Menu

国産牛のローストビーフ

Domestic Beef Roast Beef

今月のおすすめ Month's Recommendation

豚肉のローストオニオンソース

Roasted Pork with Onion Sauce

冷菜 Cold Dishes

サーモンのミ・キュイサフラン風味マヨネーズ

Salmon Mi-Cuit with Saffron-Flavored Mayonnaise

カラフル大根のアンチョビ風味サラダ

Colorful Daikon Radish Salad with Anchovy Dressing

甘くないクレームダンジュと真鯛のマリネ

Savory Crème d'Anjou with Red Sea Bream Marinade

秋刀魚のキッシュ

Pacific Saury Quiche

カンパチのルーローライムの香り

Amberjack Roulade with a Hint of Lime

香ばしい茸のサラダ

Fragrant Roasted Mushroom Salad

魚介とクスクスと雑穀米のサラダ

Seafood, Couscous & Multigrain Rice Salad

鶏むね肉の低温調理生姜風味のドレッシング

Low-Temperature Cooked Chicken Breast with Ginger Dressing

プランターサラダ

Planter Salad

コールドビーフのカルパッチョ仕立て

Cold Beef Carpaccio

豚バラコンフィチミチュリソース

Pork Belly Confit with Chimichurri Sauce

鰹たたきと野菜の揚げびたし

Seared Bonito with Deep-Fried Vegetables in Broth

レンズ豆とカカオニブのサラダ

Lentil & Cacao Nib Salad

さつま芋と人参のサラダ生ハムのアクセント

Sweet Potato & Carrot Salad with Prosciutto

ベーコンと栗のサラダ

Bacon & Chestnut Salad

ごぼうと蓮根のビネグレット

Burdock & Lotus Root with Vinaigrette

スープ Soup

豚汁

Pork Miso Soup

野菜のブイヨンスープ

Vegetable Bouillon Soup

かぼちゃのポタージュ

Pumpkin Potage

ホットステーション Hot Station

ブイヤベース

Bouillabaisse

ソーセージと根菜のポトフ

Sausage and Root Vegetable Pot-au-Feu

秋刀魚とじゃが芋のコンフィ

Pacific Saury and Potato Confit

ミートソースと茄子のグラチネ

Meat Sauce and Eggplant Gratin

蛸の南仏風煮込み

Provençal-Style Braised Octopus

烏賊と里芋のアラナージュ

Squid and Taro in Arrabbiata Sauce

魚介のマカロニグラタン

Seafood Macaroni Gratin

色々野菜のヴァプール

Steamed Assorted Vegetables

鶏肉とマッシュルームのクリーム煮

Chicken and Mushroom Cream Stew

ミートローフとキャベツのブレゼ

Meatloaf and Braised Cabbage

豚すね肉のシェリービネガー風味

Pork Shank with Sherry Vinegar

白身魚のオーブン焼き人参のソース

Oven-Baked White Fish with Carrot Sauce

豚肉のローストオニオンソース

Roasted Pork with Onion Sauce

煮込みハンバーグ

Hamburger Steak Simmered in Sauce

鶏モモ肉の唐揚げ

Japanese-Style Fried Chicken

ヤンニョムソース

Yangnyeom Sauce

ポテトフライ

French Fries

海老フライ

Fried Shrimp

コーンクロケット

Corn Croquettes

ハーブとクリームチーズのクロケット

Herb and Cream Cheese Croquettes

オマール海老のピッツァ

Lobster Pizza

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〉赤魚の昆布メ・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

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

松茸ご飯

Matsutake Mushroom 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／季節のフルーツのミルフィーユ
プリンアラモード／ドリンクバー

Other items: Hotel-Made Bread, Desserts, Salads, , Fresh Fruits, Seasonal Fruit Mille-Feuille, Pudding à la Mode 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。秋刀魚とじゃが芋のコンフィやミートソースと茄子のグラチネなど、秋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 Dinner Buffet. A luxurious dinner buffet featuring an array of seasonal dishes. From Pacific saury and potato confit to meat sauce and eggplant gratin, an abundant selection of colorful dishes inspired by the flavors of autumn awaits you at the buffet.



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.

14周年記念特別メニュー

14th Anniversary Special Menu

国産牛のローストビーフ

Domestic Beef Roast Beef

国産牛鉄板料理

Japanese Beef Teppanyaki

今月のおすすめ Month's Recommendation

トリュフとマッシュルームのパスタ

Truffle and Mushroom Pasta

冷菜 Cold Dishes

平目の低温調理キャビアクリームソース

Low-Temperature Cooked Flounder with Caviar Cream Sauce

カラフル大根のアンチョビ風味サラダ

Colorful Daikon Radish Salad with Anchovy Dressing

甘くないクレームダンジュと真鯛のマリネ

Savory Crème d'Anjou with Marinated Red Sea Bream

秋刀魚のキッシュ

Pacific Saury Quiche

カンパチのルーローライムの香り

Amberjack Roulade with a Hint of Lime

香ばしい茸のサラダ

Roasted Mushroom Salad

魚介とクスクスと雑穀米のサラダ

Seafood, Couscous & Multigrain Rice Salad

合鴨のオレンジ風味

Duck Breast with Orange Flavor

シャルキュトリの盛り合わせ

Assorted Charcuterie

フロマージュの盛り合わせ

Assorted Cheese Selection

プランターサラダ

Planter Salad

コールドビーフのカルパッチョ仕立て

Cold Beef Carpaccio

豚バラ肉のコンフィチミチュリソース

Pork Belly Confit with Chimichurri Sauce

カツオたたきと野菜の揚げびたし

Seared Bonito with Deep-Fried Vegetables in Broth

レンズ豆とカカオニブのサラダ

Lentil & Cacao Nib Salad

サツマイモと人参のサラダ生ハムのアクセント

Sweet Potato & Carrot Salad with Prosciutto

ベーコンと栗のサラダ

Bacon & Chestnut Salad

ごぼうと蓮根のビネグレット

Burdock & Lotus Root with Vinaigrette

スープ Soup

豚汁

Pork Miso Soup

野菜のブイヨンスープ

Vegetable Bouillon Soup

かぼちゃのポタージュ

Pumpkin Potage

ホットステーション Hot Station

ブイヤベース

Bouillabaisse

ソーセージと根菜のポトフ

Sausage and Root Vegetable Pot-au-Feu

秋刀魚とジャガイモのコンフィ

Pacific Saury and Potato Confit

ミートソースと茄子のグラチネ

Meat Sauce and Eggplant Gratin

タコの南仏風煮込み

Provençal-Style Braised Octopus

イカと里芋のアラナージュ

Squid and Taro in Aranage Sauce

魚介のマカロニグラタン

Seafood Macaroni Gratin

いろいろ野菜のヴァプール

Steamed Assorted Vegetables

鶏肉とマッシュルームのクリーム煮

Chicken and Mushroom Cream Stew

ミートローフとキャベツのブレゼ

Meatloaf and Braised Cabbage

豚すね肉のシェリービネガー風味

Pork Shank with Sherry Vinegar

本日のお魚の丸ごとロースト白ワインソース

Whole Roasted Fish of the Day with White Wine Sauce

黒バイ貝の香草バター焼き

Black Babylonia with Herb Butter

帆立貝のポワレほうれん草のソース

Pan-Seared Scallops with Spinach Sauce

国産骨付き豚もも肉のロースト

Roasted Bone-In Japanese Pork Leg

牛肉の煮込み

Braised Beef

ポテトフライ

French Fries

唐揚げ

Japanese-Style Fried Chicken

ヤンニョムソース

Yangnyeom Sauce

エビフライ

Fried Shrimp

コーンクロケット

Corn Croquettes

ハーブとクリームチーズのクロケット

Herb and Cream Cheese Croquettes

マール海老のピッツァ

Marl Shrimp Pizza

本日のお肉料理

Meat Dish of the Day

ローストチキン

Roast Chicken

マスタード風味のグレイビーソース

Mustard-Flavored Gravy Sauce

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・鱧・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 Beef, Lamb & Pork

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・鮎・赤貝・のどぐろ炙り・数の子・寒鰯昆布・煮穴子・紅鮭いくら・紅ずわい蟹

【Seafood Rice Bowl】

Grilled Salmon Belly / Pen Shell / Red Sea Bream / Boiled Whitebait / Spicy Cod Roe / Boiled Octopus / Grilled Eel Kabayaki / Tobiko

Surf Clam / Japanese Spear Squid Tentacles / Horse Mackerel / Red Sea Bream / Tuna / Ark Shell / Seared Nodoguro / Herring Roe

Spanish Mackerel Kombu-Jime / Simmered Conger Eel / Red Salmon Roe / Red Snow Crab

〈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

【Shabu shabu】

Beef / Pork / Komatsuna / Mizuna / Shimeji Mushrooms / Enoki Mushrooms / Japanese Long Onion / Chinese Cabbage / Tofu / Chinese Noodles

ご飯 Rice

松茸ご飯

Matsutake Mushroom 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



※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.