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。白身魚の香草パン粉焼きや豚すね肉のスパイスローストなど、フェスティブシーズン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. From herb-crusted baked white fish to spice-roasted pork shank, a colorful selection of festive dishes brings a celebratory touch to the buffet spread.



	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.

今月のおすすめ Month's Recommendation

クロワッサンチーズドッグ［ライブコーナー］
Croissant Cheese Dog [Live Corner]

冷菜 Cold Dishes

蕪と人参の山椒風味マヨネーズ和え
Turnip and Carrot Salad with Japanese Pepper Mayonnaise

ベーコンと春菊のサラダ
Bacon and Chrysanthemum Greens Salad

白葱とソーセージのバルサミコソテー
Balsamic-Sautéed Green Onion and Sausage

さつま芋とロースハムのレモンクリームチーズ
Sweet Potato and Ham with Lemon Cream Cheese

白菜と塩昆布とオリーブ
Napa Cabbage with Salted Kelp and Olives

茸としらすのアーリオオーリオ
Mushroom and Whitebait Aglio e Olio

南瓜のマリネ
Marinated Pumpkin

プランターサラダ
Planter Salad

本日のブルスケッタ
Bruschetta of the Day

鰹のたたき胡麻と生姜の和風ドレッシング
Seared Bonito with Japanese-Style Sesame and Ginger Dressing

豚肉の低温調理のサラダ仕立て
Low-Temperature-Cooked Pork Salad

サーモンとポテトのエクラゼ
Salmon and Smashed Potato Salad

鶏胸肉と蓮根のカレー風味
Curry-Flavored Chicken Breast and Lotus Root

海老のカクテルサラダ
Shrimp Cocktail Salad

スープ Soup

豚汁
Pork Miso Soup

オニオングラタン風スープ
Onion Soup Gratin Style

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

栗ご飯
Chestnut Rice

白ご飯
Steamed White Rice

ホットステーション Hot Station

ブイヤベース
Bouillabaisse

シュークルート
Choucroute

白身魚の香草パン粉焼き
Herb-Crusted Baked White Fish

海老パングラタン
Shrimp Bread Gratin

烏賊のセート風煮込み
Sète-Style Braised Squid

ミートソースドリア
Meat Sauce Doria

色々野菜のヴァプール
Steamed Seasonal Vegetables

コックオーヴァン
Coq au Vin

アッシェパルマンティエ
Hachis Parmentier

豚すね肉のスパイスロースト
Spice-Roasted Pork Shank

蛸のグリルタプナードソース
Grilled Octopus with Tapenade Sauce

ポテトとチーズのガレット
Potato and Cheese Galette

煮込みハンバーグ
Braised Hamburg Steak

黒バイ貝の香草バター焼き
Whelk Baked with Herb Butter

ポテトフライ
French Fries

唐揚げ
Japanese Fried Chicken

ヤンニョムソース
Yangnyeom Sauce

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

クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi

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〉赤魚の昆布〆・烏賊そーめん・きびなご・イシガキ貝・海老・サーモントラウトたたき・コハダ
イタヤ貝・釜揚げしらす・明太子・ボイル蛸・とびっこ・ホッキ貝・ヤリ烏賊ゲソ・しめ鯖・ネギトロ・アジ
赤貝・のどぐろ炙り・紅ずわい蟹

【Seafood Rice Bowl】
Kelp-Cured Red Fish / Squid Somen / Silver-Stripe Round Herring / Ishigaki Clam / Shrimp / Seared Salmon Trout / Gizzard Shad /
Bay Scallop /(Boiled Whitebait / Spicy Cod Roe / Boiled Octopus / Flying Fish Roe / Surf Clam / Spear Squid Tentacles / Vinegared Mackerel
Minced Tuna with Green Onion / Horse Mackerel / Ark Shell / Seared Nodoguro (Blackthroat Seaperch) / 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／パンケーキ ミニパフェ／ドリンクバー

Other items: Hotel-Made Bread, Desserts, Salads, , Fresh Fruits, Pancakes, Mini Parfait 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。ライブコーナーでは黒毛和牛のローストビーフやローストチキンなど、フェスティブシーズン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. At the live cooking station, enjoy festive favorites such as Japanese Black Wagyu roast beef and roast chicken, while a colorful selection of seasonal dishes brings a celebratory touch to 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.

今月のおすすめ Month's Recommendation

国産骨付き豚もも肉のロースト[ライブコーナー]
Roasted Japanese Bone-In Pork Leg [Live Corner]

冷菜 Cold Dishes

蕪と人参の山椒風味マヨネーズ和え
Turnip and Carrot Salad with Japanese Pepper Mayonnaise

ベーコンと春菊のサラダ
Bacon and Chrysanthemum Greens Salad

白葱とソーセージのバルサミコソテー
Balsamic-Sautéed Japanese Leek and Sausage

さつま芋とロースハムのレモンクリームチーズ
Sweet Potato and Ham with Lemon Cream Cheese

白菜と塩昆布とオリーブ
Napa Cabbage with Salted Kelp and Olives

茸としらすのアーリオオーリオ
Mushroom and Whitebait Aglio e Olio

南瓜のマリネ
Marinated Pumpkin

プランターサラダ
Planter Salad

本日のブルスケッタ
Bruschetta of the Day

鰹のたたき胡麻と生姜の和風ドレッシング
Seared Bonito with Japanese-Style Sesame and Ginger Dressing

豚肉の低温調理のサラダ仕立て
Low-Temperature-Cooked Pork Salad

サーモンとポテトのエクラゼ
Salmon and Smashed Potato Salad

鶏胸肉と蓮根のカレー風味
Curry-Flavored Chicken Breast and Lotus Root

海老のカクテルサラダ
Shrimp Cocktail Salad

生ハムメロン
Prosciutto and Melon

鴨と葱の柚子胡椒風味
Duck and Leek with Yuzu Pepper

鶏手羽先のはちみつビネガー
Honey-Vinegar Chicken Wings

シャルキュトリーとフロマージュ
Charcuterie and Cheese Selection

スープ Soup

豚汁
Pork Miso Soup

オニオングラタン風スープ
French Onion Soup Gratin Style

ホットステーション Hot Station

ブイヤベース
Bouillabaisse

シュークルート
Choucroute

白身魚の香草パン粉焼き
Herb-Crusted Baked White Fish

海老パングラタン
Shrimp Bread Gratin

烏賊のセート風煮込み
Sète-Style Braised Squid

ミートソースドリア
Meat Sauce Doria

色々野菜のヴァプール
Steamed Seasonal Vegetables

コックオーヴァン
Coq au Vin

アッシェパルマンティエ
Hachis Parmentier

豚すね肉のスパイスロースト
Spice-Roasted Pork Shank

蛸のグリルタプナードソース
Grilled Octopus with Tapenade Sauce

ポテトとチーズのガレット
Potato and Cheese Galette

煮込みハンバーグ
Braised Hamburg Steak

黒バイ貝の香草バター焼き
Whelk Baked with Herb Butter

ポテトフライ
French Fries

唐揚げ
Japanese Fried Chicken

ヤンニョムソース
Yangnyeom Sauce

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

クワトロフォルマッジ
Quattro Formaggi

ライブコーナー Live Corner

牛肉の鉄板焼き
Teppanyaki Beef

黒毛和牛のローストビーフ
Japanese Black Wagyu Roast Beef

ローストチキン
Roast Chicken

仔羊のロースト
Roast Lamb

本日のお魚の丸ごとローストと海の幸の盛り合わせ
Whole Roasted Fish of the Day with a Seafood Platter

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

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〉赤魚の昆布〆・烏賊そーめん・きびなご・イシガキ貝・海老・サーモントラウトたたき・コハダ
イタヤ貝・釜揚げしらす・明太子・ボイル蛸・とびっこ・ホッキ貝・ヤリ烏賊ゲソ・しめ鯖・ネギトロ・アジ
赤貝・のどぐろ炙り・紅ずわい蟹

【Seafood Rice Bowl】
Kelp-Cured Red Fish / Squid Somen / Silver-Stripe Round Herring / Ishigaki Clam / Shrimp / Seared Salmon Trout / Gizzard Shad /
Bay Scallop /(Boiled Whitebait / Spicy Cod Roe / Boiled Octopus / Flying Fish Roe / Surf Clam / Spear Squid Tentacles / Vinegared Mackerel
Minced Tuna with Green Onion / Horse Mackerel / Ark Shell / Seared Nodoguro (Blackthroat Seaperch) / 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

栗ご飯
Chestnut 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／パンケーキ ミニパフェ／ドリンクバー

Other items: Hotel-Made Bread, Desserts, Salads, , Fresh Fruits, Pancakes, Mini Parfait 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.