

All-Day Dining & Lounge the LOOP

Lunch Buffet

3月1日～4月25日

〈今月のおすすめ〉

ボイルとげずわい蟹

〈冷菜〉

苺と烏賊の春野菜サラダ ミモザ仕立て / 苺とチキンのカッテージチーズ白和え / 苺のケーキ・サレ
ホッキサラダと筍のマリネ / スモークサーモントラウトとポテトアイオリ / 鮪の生ハムとマンゴー
苺とモッツアレラチーズのカプレーゼ / 苺のコンポート パンパルデュと生ハム

〈スープ〉

マンハッタンクラムチャウダー / とうもろこしの冷たいスープ

〈カレー〉

とろとろ牛すじ入りアゴーラ黒カレー

〈ホットステーション〉

海老とチキンと茸のアヒージョ / 烏賊と筍パプリカのアヒージョ / 苺と小海老のマヨピザ / 魚介のアクアパッツァ
白身魚のアーモンド焼き / 仔羊モモ肉とトマトのロースト 筍添え / 帆立貝のグラタン
ポークグリル 苺と白味噌ソース / 蒸し蕪の蟹あんかけ / チキン南蛮 苺のタルタルソース / キャベツと挽肉のドルマ風
豚肉と白いんげん豆のトマト煮込み / 厚揚げチーズ焼き

〈テーブルサービス〉

サーモントラウトとほうれん草のクリームパスタ 苺のマリネ添え

〈ライブコーナー〉

豚ロース肉 鉄板焼き / 天婦羅

〈セルフメイキング〉

◎お好きな具材、トッピングでお楽しみください。

【海鮮丼】ねぎとろ / サーモン / 鮪 / 烏賊 / 鯛 / 海老 / 茹でしらす / 錦糸玉子 / 針海苔 / 大葉 / 胡麻 / 醤油 / わさび / 出汁醤油
【稲庭うどん】山菜 / 柚子胡椒 / 七味 / みょうが / 葱 / 出汁

〈ご飯〉

白ご飯 / 春の苺のちらし寿司

〈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

〈フリーフロー〉 ◎セルフステーション

ビール / スパークリングワイン / ワイン(赤・白) / 焼酎(芋・麦) / ウイスキー / サワー

〈平日〉大人(13歳以上) ¥4,500 / フリーフロー付き ¥6,500

子供(6～12歳) ¥2,200 / 幼児(3～5歳) ¥1,100 / 乳児(0～2歳) 無料

〈土日・祝日〉大人(13歳以上) ¥5,000 / フリーフロー付き ¥7,000

子供(6～12歳) ¥2,500 / 幼児(3～5歳) ¥1,200 / 乳児(0～2歳) 無料

※表示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・メニューが変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。※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-Day Dining & Lounge

the LOOP

All-Day Dining & Lounge the LOOP

Dinner Buffet

3月1日～4月25日

〈今月のおすすめ〉

ボイルとげずわい蟹

ボイルずわい蟹

〈冷菜〉

苺と烏賊の春野菜サラダ ミモザ仕立て / 苺とチキンのカッターチーズ白和え / 根苺のケーキ・サレ
ホッキサラダと筍のマリネ / スモークサーモントラウトとポテトアイオリ / 鮪の生ハムとマンゴー
苺とモッツアレラチーズのカプレーゼ / 苺のコンポート パンペルデュと生ハム / 鮪のタタキ 梅香るわさびマヨネーズ
ポテトとグリユイエールチーズのキッシュ(ドフィノワ風)

〈スープ〉

マンハッタングラムチャウダー / とうもろこしの冷たいスープ

〈カレー〉

とろとろ牛すじ入りアゴーラ黒カレー

〈ホットステーション〉

海老とチキンと茸のアヒージョ / 烏賊と筍パプリカのアヒージョ / 苺と小海老のマヨビザ / 魚介のアクアパッツァ
白身魚のアーモンド焼き / 仔羊モモ肉とトマトのロースト 筍添え / 帆立貝のグラタン
ポークグリル 苺と白味噌ソース / 蒸し蕪の蟹あんかけ / チキン南蛮 苺のタルタルソース / キャベツと挽肉のドルマ風
牛肉と茸の赤ワイン煮 / 厚揚げチーズ焼き

〈テーブルサービス〉

サーモントラウトとほうれん草のクリームパスタ 苺のマリネ添え

〈ライブコーナー〉

牛ロース肉 鉄板焼き / 天婦羅

〈セルフメイキング〉

◎お好きな具材、トッピングでお楽しみください。

【海鮮丼】ねぎとろ / サーモン / 鮪 / 烏賊 / 鯛 / 海老 / 茹でしらす / 錦糸玉子 / 針海苔 / 大葉 / 胡麻 / 醤油 / わさび / 出汁醤油

【稲庭うどん】山菜 / 柚子胡椒 / 七味 / みょうが / 葱 / 出汁

【しゃぶしゃぶ】豚肩ロース / 彩り大根 / 春キャベツ / 菜の花 / 分葱 / 芹 / 筍

〈ご飯〉

白ご飯 / 春の苺のちらし寿司

〈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

〈フリーフロー〉 ◎セルフステーション

ビール / スパークリングワイン / ワイン(赤・白) / 焼酎(芋・麦) / ウィスキー / サワー

〈平日〉大人(13歳以上) ¥6,000 / フリーフロー付き ¥6,000

子供(6～12歳) ¥3,000 / 幼児(3～5歳) ¥1,500 / 乳児(0～2歳) 無料

〈土日・祝日〉大人(13歳以上) ¥6,800 / フリーフロー付き ¥8,800

子供(6～12歳) ¥3,400 / 幼児(3～5歳) ¥1,700 / 乳児(0～2歳) 無料

※表示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・メニューが変更になる場合がございます。

※お米は国産米を使用しております。※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-Day Dining & Lounge

the LOOP