

LUNCH

11:00-15:30(ラストオーダー 15:00)



ビーフシチュー



ロブスターのポワレ



北海道ゆめの
大地ポークのカツレツ



鶏もも肉の香草パン粉焼き

メイン&ハーフビュッフェセット

<メイン>

下記よりお好みの1品をお選びください。

鶏もも肉の香草パン粉焼き	¥2,800
北海道ゆめの大地ポークのカツレツ ハニーマスタードソース	¥2,800
白身魚のポワレ バルサミコソース	¥2,800
きのこのクリーム生パスタ	¥2,800
ビーフシチュー	¥3,100
有頭海老フライ	¥3,200
ロブスターのポワレ	¥3,800
牛肉のステーキ 和風バーベキューソース	¥3,800
和牛サーロインのステーキ 和風バーベキューソース	¥5,800
中華膳	¥2,800
<small>(揚げ物のお料理/飲茶/お料理2種/中華スープ/ご飯/御新香)</small>	

+

<ハーフビュッフェ>

ビュッフェボードにご用意しております。



アゴーラ ホテル黒カレー/スープ 2種/ホテルメイドブレッド 20種/サラダバー(ドレッシング 5種/オイル 5種)/デザート 6種/オレンジジュース/アップルジュース/コーヒ または 紅茶

◎ハーフビュッフェをご希望でない方は、-¥200で(ライス または パン)をご用意いたします。

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP

HOLIDAY DINNER

[土日祝限定] 17:00-21:00(ラストオーダー 20:00)



テーブルオーダービュッフェ

時間内120分制、開始90分後ラストオーダー

大人(中学生以上) **¥6,500**

小学生 ¥3,250 / 幼児(4歳~小学生未満) ¥1,600 / 3歳以下無料

<洋食>

ビーフステーキ／仔牛のカツレツ／アスパラガスとブロッコリーのオーブン焼き／オマール海老のクリームコロッケ／とうもろこしのキッシュ／エビフライ／フライドポテト／帆立貝の山椒焼き

<和食>

河豚の唐揚げ／鯛の握り／海老の握り／鮪のお造り／鰻の蒲焼き／海老の天ぷら／蓮根饅頭 おろし餡／茶碗蒸し べっこう餡

<中国料理>

鶏肉の唐揚げ／春巻き／広東焼売／海老入り蒸餃子／海老のマヨネーズソース炒め／海老のチリソース／蟹焼売／中華ちまき

<ビュッフェ(セルフサービス)>

ボイル蟹／生ハムとフルーツ／スモークサーモントラウト・カプレーゼ／和食前菜 3品／温そば／ピータン／蒸し鶏の胡麻ソース／赤出汁／コーン または パンプキンスープ／アゴーラホテル黒カレー／サラダバー／ホテルメイドブレッド／デザート各種／アイスクリーム／シャーベット／フルーツ／コーヒー／紅茶／ドリンクバー

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な記載がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP

LUNCH & DINNER

コースメニュー

11:00～15:30(ラストオーダー15:00) / 17:00～21:00(ラストオーダー20:00)



和洋中コース HIZUMI -いずみ-

¥5,500

- ・和食前菜盛り合わせ
- ・造里三種盛り合わせ
- ・点心三種
- ・牛肉のステーキ
- ・パン または ライス
- ・デザート
- ・コーヒー

和洋中コース SACAY -さかい-

¥7,000

- ・和食前菜盛り合わせ
- ・造里三種盛り合わせ
- ・大阪産 蕪のポタージュ
- ・点心三種
- ・海老のチリソース
- ・黒毛和牛サーロインのグリル
- ・鯛茶漬 香物 赤出汁
- ・デザート
- ・コーヒー

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP

LUNCH & DINNER

和食膳

11:00~15:30(ラストオーダー15:00) / 17:00~21:00(ラストオーダー20:00)



なにわ御膳(ランチ)

和食膳 -なにわ御膳-

ランチ ¥4,000 / ディナー ¥4,500

前菜：胡麻豆腐 おひたし 松風焼き 数の子 おはぎ 田作り
造り：二種盛り合せ
焼物：鰯の照り焼き はじかみ
煮物：蓮根饅頭 里芋 人参 青味
揚物：河豚唐揚げ 檸檬 青唐
酢物：サーモン錦糸巻き 胡瓜 膾 若布 花蓮根
蒸物：茶碗蒸し 鰻 海老 三つ葉 銀杏
碗物：蛤真丈 大根 人参 三つ葉 柚子
食事：炊き込みご飯 香の物二種
甘味：デザート

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP

DINNER

17:00-21:00(ラストオーダー 20:00)



ロブスターのポワレ



牛肉のステーキ 和風バーベキューソース



北海道ゆめの大地ポークのカツレツ

ザ・ループセット

<メイン>

下記よりお好みの1品をお選びください。

+

スープ/サラダ/ ライス または パン/デザート/コーヒー または 紅茶

鶏もも肉の香草パン粉焼き	¥3,600
北海道ゆめの大地ポークのカツレツ ハニーマスタードソース	¥3,600
白身魚のポワレ バルサミコソース	¥3,600
きのこのクリーム生パスタ	¥3,600
有頭海老フライ	¥4,100
ビーフシチュー	¥4,100
ロブスターのポワレ	¥4,500
牛肉のステーキ 和風バーベキューソース	¥4,500
和牛サーロインのステーキ 和風バーベキューソース	¥6,500

◎メイン料理単品の場合は、-¥1,500でご用意いたします。

※料金には、サービス料(10%)、消費税が含まれております。

※食材の入荷状況により、料理内容が一部変更になる場合がございます。

※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。

※メニューに特別な表記がない限り、オーストラリア産牛肉を使用しております。

※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP