

All-Day Dining & Lounge the LOOP
Lunch & Dinner Buffet
Event Calendar

7月				8月		
Sun.	Mon.	Tue.	Wed.	Thu.	Fri.	Sat.
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15 海の日	16	17	18	19	20 総料理長& 和洋中シェフ饗宴 ワインの日
21 日本料理の日	22 日本料理の日	23 日本料理の日	24 日本料理の日 土用の丑の日	25 日本料理の日	26 日本料理の日 ハッピーアワー	27 日本料理の日
28 日本料理の日	29 日本料理の日 いい肉の日	30 日本料理の日	31 日本料理の日			

●●● イベント詳細は次ページをご確認ください。

ワインの日
(7/20 17:00～)

ワインビュッフェ付きでワインをお好きなだけお楽しみいただけます。

土用の丑の日
(7/24)

特別メニューとして、鰻の蒲焼き・うな丼が登場いたします。

ハッピーアワー
(7/26 17:00～)

フリーフロー利用可
◎アペリティフサービス付き
◎4名様以上のグループ
最大4時間利用可能

※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。※イベントは予告なく変更する場合がございます。

All-Day Dining & Lounge

the LOOP

All-Day Dining & Lounge the LOOP Lunch & Dinner Buffet

7月イベントのご案内

総料理長から3種のスペシャルティ、和・洋・中のシェフからこだわりの料理をご用意いたします。

7/20(土)

総料理長&
和洋中シェフ饗宴



LUNCH

- テーブルサービス
炙り鮭と野菜のアシェット／中華春巻き
- ライブコーナー
国産牛ロース肉のポワレ 赤ワインソース／茸のリゾットとフォワグラのポワレ／天婦羅(海老・ゴーヤ・パプリカ)／箱寿司

DINNER

- テーブルサービス
炙り鮭と野菜のアシェット／中華春巻き
- ライブコーナー
国産牛ロース肉のポワレ 赤ワインソース／蝦夷鮑のソテー あおきのリゾット／天婦羅(海老・イワシ・ゴーヤ・パプリカ)／箱寿司

日本料理 料理長から素材にこだわった料理3種をご用意いたします。

7/21(日)~31(水)

日本料理の日



LUNCH

- テーブルサービス
吸物／枝豆真薯／順才／柚子
- ライブコーナー
豚ロース肉 鉄板焼き／押し寿司／シメ鯖／鰻蒲焼き／ポイル海老／寿司生姜／串揚げ天婦羅(海老・烏賊・帆立貝・茄子・オクラ・さつま芋・パプリカ・アスパラ)

DINNER

- テーブルサービス
吸物／枝豆真薯／順才／柚子
- ライブコーナー
牛ロース肉 鉄板焼き／押し寿司／シメ鯖／鰻蒲焼き／ポイル海老／寿司生姜／串揚げ天婦羅(海老・烏賊・帆立貝・茄子・オクラ・さつま芋・パプリカ・アスパラ)

国産牛肉の鉄板焼き・合鴨ソテーが登場いたします。

7/29(月)

いい肉の日



LUNCH

- テーブルサービス
国産牛ロース肉のミトネ わさびの香りを添え吉野葛ソースで
- ライブコーナー
豚ロース肉 鉄板焼き／牛ロース肉 鉄板焼／天婦羅(海老・ゴーヤ・パプリカ)／牛肉100%パテのハンバーガー

DINNER

- テーブルサービス
国産牛ロース肉のミトネ わさびの香りを添え吉野葛ソースで
- ライブコーナー
国産牛ロース肉 鉄板焼き／合鴨ソテー／天婦羅(海老・イワシ・ゴーヤ・パプリカ)／牛肉100%パテのハンバーガー

※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。※イベントは予告なく変更する場合がございます。

All-Day Dining & Lounge

the LOOP