

# All-Day Dining & Lounge the LOOP

## Lunch & Dinner Buffet | 10月特別メニュー

10/1(火)~10/12(土)



### LUNCH

- テーブルサービス
  - ・茸のリゾット 生ハム添え
- 季節の限定メニュー
  - ・洋風春巻き2種  
(蟹と茸のクリーム春巻き/アゴーラ黒カレー春巻き)
- ライブコーナー
  - ・豚ロース肉 鉄板焼き
  - ・鉄板で焼く鰹の瞬間たたき和風ガーリックソース
  - ・天婦羅
- スープ ・南瓜の冷たいスープ

### DINNER

- テーブルサービス
  - ・茸のリゾット 生ハム添え
- 季節の限定メニュー
  - ・洋風春巻き2種  
(蟹と茸のクリーム春巻き/アゴーラ黒カレー春巻き)
- ライブコーナー
  - ・ローストビーフ ヨークシャブディング添え
  - ・鉄板で焼く鰹の瞬間たたき和風ガーリックソース
  - ・天婦羅
- スープ ・南瓜の冷たいスープ

10/13(日)~10/26(土)



### LUNCH

- テーブルサービス
  - ・栗とゴルゴンゾーラのフェットチーネ
- 季節の限定メニュー
  - ・洋風春巻き2種  
(蟹と茸のクリーム春巻き/アゴーラ黒カレー春巻き)
- ライブコーナー
  - ・豚ロース肉 鉄板焼き
  - ・鉄板で焼く鰹の瞬間たたき和風ガーリックソース
  - ・天婦羅
- スープ ・南瓜の冷たいスープ

### DINNER

- テーブルサービス
  - ・栗とゴルゴンゾーラのフェットチーネ
- 季節の限定メニュー
  - ・洋風春巻き2種  
(蟹と茸のクリーム春巻き/アゴーラ黒カレー春巻き)
- ライブコーナー
  - ・ローストビーフ ヨークシャブディング添え
  - ・鉄板で焼く鰹の瞬間たたき和風ガーリックソース
  - ・天婦羅
- スープ ・南瓜の冷たいスープ

10/27(日)・10/28(月)・10/30(水)・10/31(木)



### LUNCH

- テーブルサービス
  - ・あさりとヤリイカのリゾット
  - ・イカ墨のソースを添えゴーストに見立てて
- 季節の限定メニュー
  - ・洋風春巻き2種  
(蟹と茸のクリーム春巻き/アゴーラ黒カレー春巻き)
- ライブコーナー
  - ・豚ロース肉 鉄板焼き
  - ・鉄板で焼く鰹の瞬間たたき和風ガーリックソース
  - ・天婦羅
- スープ ・お化けかぼちゃに入った悪魔の果実「キワーノ」と紫芋のスープ

### DINNER

- テーブルサービス
  - ・あさりとヤリイカのリゾット
  - ・イカ墨のソースを添えゴーストに見立てて
- 季節の限定メニュー
  - ・洋風春巻き2種  
(蟹と茸のクリーム春巻き/アゴーラ黒カレー春巻き)
- ライブコーナー
  - ・棺桶の塩釜で焼くミラに見立てたローストビーフ
  - ・鉄板で焼く鰹の瞬間たたき和風ガーリックソース
  - ・天婦羅
- スープ ・お化けかぼちゃに入った悪魔の果実「キワーノ」と紫芋のスープ

10/29(火) いい肉の日



### LUNCH

- テーブルサービス
  - ・あさりとヤリイカのリゾット
  - ・イカ墨のソースを添えゴーストに見立てて
- 季節の限定メニュー
  - ・洋風春巻き2種  
(蟹と茸のクリーム春巻き/アゴーラ黒カレー春巻き)
- ライブコーナー
  - ・牛ロース肉 鉄板焼き
  - ・鉄板で焼く鰹の瞬間たたき和風ガーリックソース
  - ・天婦羅
- スープ ・お化けかぼちゃに入った悪魔の果実「キワーノ」と紫芋のスープ

### DINNER

- テーブルサービス
  - ・あさりとヤリイカのリゾット
  - ・イカ墨のソースを添えゴーストに見立てて
- 季節の限定メニュー
  - ・洋風春巻き2種  
(蟹と茸のクリーム春巻き/アゴーラ黒カレー春巻き)
- ライブコーナー
  - ・棺桶の塩釜で焼くミラに見立てたローストビーフ
  - ・鉄板で焼く鰹の瞬間たたき和風ガーリックソース
  - ・天婦羅
- スープ ・お化けかぼちゃに入った悪魔の果実「キワーノ」と紫芋のスープ

10/20(日)  
ワインの日

赤白・スパークリングなど  
ワインのフリーフロー

ハッピーアワー  
(毎週金曜日 17:00~)

フリーフロー利用可  
◎アベリティブサービス付き  
◎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