

All-Day Dining & Lounge the LOOP

# Lunch Buffet

1月4日～15日

〈今月のおすすめ〉

ボイルとげずわい蟹

〈冷菜〉

小海老とみかん 大根のサラダ／苺とモッツァレラチーズのカプレーゼ  
根菜とチキンのバジルソース／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／ホッキサラダと筍のマリネ／パンパルデュと生ハム／茹豚 コチュジャンソース

〈スープ〉

根菜とひよこ豆のミネストローネ／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〉

スルメ烏賊と大根のアヒージョ／海老と茸のアヒージョ／魚介のアクアパッツァ／鱈のグリルトマトソース  
仔羊モモ肉とトマトのローストフムス添え バジルソース／帆立貝のグラタン  
チキンのクールブイヨン煮 アルビュフェラソース／鱈のムニエル 茸とポテト添え／ポーク・ノルマン  
揚げ里芋のメイプルナッツソース／海老と白菜のクリーム煮／豚バラ肉のイタリア風ロースト「ポルケッタ」

〈テーブルサービス〉

和風明太子クリームパスタ 青紫蘇の香り

〈季節限定メニュー〉

洋風春巻き2種(ポルチーニ茸のリゾット春巻き／アゴーラ黒カレー春巻き)  
お正月料理(紅白かまぼこ／黒豆密煮／伊達巻／数の子醤油漬け／田作り／筑前煮／  
にしん昆布巻き／紅白なます／筍土佐煮)

〈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／鯛ご飯

〈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

1月4日～15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〉

小海老とみかん 大根のサラダ／苺とモッツァレラチーズのカプレーゼ／根菜とチキンのバジルソース  
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／ホッキサラダと筍のマリネ／パンペルデュと生ハム  
茹豚 コチュジャンソース／たたきとろろと鮪の青のり風味／パンチェッタとヘーゼルナッツ ブルーチーズのキッシュ

## 〈スープ〉

根菜とひよこ豆のミネストローネ／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〉

スルメ烏賊と大根のアヒージョ／海老と茸のアヒージョ／魚介のアクアパッツァ／鯖のグリル トマトソース  
仔羊モモ肉とトマトのローストフムス添え バジルソース／帆立貝のグラタン／チキンのクールブイヨン煮 アルビュフェラソース  
鱈のムニエル 茸とポテト添え／ポーク・ノルマンド／揚げ里芋のメイプルナッツソース  
海老と白菜のクリーム煮／牛肉と茸の赤ワイン煮

## 〈テーブルサービス〉

和風明太子クリームパスタ 青紫蘇の香り

## 〈季節限定メニュー〉

洋風春巻き2種(ポルチーニ茸のリゾット春巻き／アゴーラ黒カレー春巻き)  
お正月料理(紅白かまぼこ／黒豆密煮／伊達巻／数の子醤油漬け／田作り／筑前煮／  
にしん昆布巻き／紅白なます／筍土佐煮)

## 〈ライブコーナー〉

牛ロース肉 鉄板焼き／天婦羅／ローストビーフ 和風バーベキューソース

## 〈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

【牛肉のしゃぶしゃぶ】牛肉／生麩と湯葉／白菜／春菊／白葱／くずきり／ポン酢／胡麻だれ／七味

## 〈ご飯〉

白ご飯／鯛ご飯

## 〈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

All-Day Dining & Lounge the LOOP

# Lunch Buffet

1月16日～2月28日 ※2月8日～14日除く

## 〈今月のおすすめ〉

ポイルとげずわい蟹

## 〈冷菜〉

海老とチキンの水菜サラダ／苺とモッツアレラチーズのカプレーゼ／ホッキサラダと筍のマリネ バジル風味

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

白菜とツナのサラダ 塩昆布と柚子風味／パンペルデュと生ハム／茹で豚 コチュジャンソース

## 〈スープ〉

根菜とひよこ豆のミネストローネ／とうもろこしの冷たいスープ／蟹の味噌汁

## 〈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〉

スルメ烏賊と大根のアヒージョ／海老とチキンと茸のアヒージョ／魚介のアクアパッツア

鰯の照り焼き バルサミコとマスタード風味／仔羊モモ肉とトマトのローストフムス添え／帆立貝のグラタン

タンドリースペアリブ／蒸し蕪の蟹あんかけ／チキンのグリル ごぼうソース／キャベツと挽肉のドルマ風

厚揚げチーズ焼き／豚肉と白いんげん豆のトマト煮込み

## 〈テーブルサービス〉

和風明太子クリームパスタ 青紫蘇の香り

## 〈季節限定メニュー〉

洋風春巻き2種(豚と干し柿の春巻き／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／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／山菜ご飯

## 〈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

1月16日～2月28日 ※2月8日～14日除く

## 〈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〉

海老とチキンの水菜サラダ／苺とモッツアレラチーズのカプレーゼ／ホッキサラダと筍のマリネ バジル風味  
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／白菜とツナのサラダ 塩昆布と柚子風味／パンペルデュと生ハム  
茹で豚 コチュジャンソース／たたきとろろと鮪の青のり風味／パンチェッタとヘーゼルナッツ ブルーチーズのキッシュ

## 〈スープ〉

根菜とひよこ豆のミネストローネ／とうもろこしの冷たいスープ／蟹の味噌汁

## 〈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〉

スルメ烏賊と大根のアヒージョ／海老とチキンと茸のアヒージョ／魚介のアクアパッツア  
鰯の照り焼き バルサミコとマスタード風味／仔羊モモ肉とトマトのローストフムス添え／帆立貝のグラタン  
タンドリースペアリブ／蒸し蕪の蟹あんかけ／チキンのグリル ごぼうソース  
キャベツと挽肉のドルマ風／厚揚げチーズ焼き／牛肉と茸の赤ワイン煮

## 〈テーブルサービス〉

和風明太子クリームパスタ 青紫蘇の香り

## 〈季節限定メニュー〉

洋風春巻き2種(豚と干し柿の春巻き／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／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／山菜ご飯

## 〈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) ¥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