

All-Day Dining & Lounge the LOOP

LUNCH & DINNER 1月・2月

和食膳「なにわ御膳」

前 菜：峰岡豆腐 玉子焼き 黒豆蜜煮 菊花蕪 鱒紅梅煮 鶏松風 合鴨ロース

造 里：鮪 烏賊 あしらい

焼 物：鱒照り焼き 梅ごぼう はじかみ

煮 物：飛竜頭 海老芋 梅麩 ブロッコリー

揚 物：天婦羅(海老 蓮根 青唐)

酢 物：炙り帆立貝柱 しめ鯖 針茗荷 酢味噌 レモン 花蓮根 若布

蒸 物：茶碗蒸し

留 椀：赤出汁

食 事：ひじき御飯 香の物

甘 味：果物 ※ディナーにはプチケーキが付きます。

ランチ ¥4,000

ディナー ¥4,500

※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。※写真はイメージです。

All-Day- Dining & Lounge

the LOOP