

# 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 合鴨コース

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

All-Day Dining & Lounge the LOOP  
LUNCH & DINNER 3月・4月

## 和食膳「なにわ御膳」

八 寸：うすい豆腐 菜の花おひたし 桜花もち あしらい空豆  
玉子焼き うなぎ八幡巻き たこ足

造 里：帆立貝柱(桜葉) 鮪 あしらい一式

煮 物：信太巻き 筍 人参 青味 花びら百合根 銀鮓

焼 物：鯖柚庵焼き 花蓮根 葉とうがらし

揚 物：天婦羅(海老 鱈 青唐)

椀 物：赤出汁

食 事：鯛ご飯 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