

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