

サンドウィッチ&スイーツビュッフェ～メロン&マンゴー&フルーツコレクション～

■ サラダバー Salad bar

うえのはらハーブサラダ
Uenohara Herb Garden Salad
ブロッコリー
Broccoli
チェリートマト
Cherry Tomato
キャベツと豆苗
Cabbage and Bean Sprout
きゅうりと塩昆布
Cucumber and Salted Kelp
キャロットのオレンジマリネ
Marinated Carrots
白菜のレモンマリネ
Marinated Napa Cabbage
チョップドサラダ
Chopped Salads
春雨のエスニック風マリネ
Marinated Vermicelli, Ethnic Flavor
白身魚の甘酢漬け
White Fish pickled in Sweet Vinegar

<トッピング> クリスピーベーコン・オニオンフライ・ワンタUNCHIP・クルトン／粉チーズ
<Topping> Crispy Bacon / Onion Fry / Wonton Chips / Croutons / Grated Cheese
<ドレッシング> オリジナルマンゴードレッシング・胡麻クリーミードレッシング・ノンオイルドレッシング
<Dressing> Mango Dressing / Sesame Creamy Dressing / Oil-free Dressing

■ サンドウィッチ Sandwich

ローストビーフサンドウィッチ
Roast Beef Sandwich
だし巻き卵のサンドウィッチ
Dashi-maki Tamago(Soup-flavored rolled egg) Sandwich
レモン香るスモークサーモンサンドウィッチ
Smoked Salmon Sandwich
すき焼きサンドウィッチ
Sukiyaki Sandwich
小エビとアボカドのサブマリンサンドウィッチ
Shrimp and Avocado Submarinesandwich
てりやきチキンサンドウィッチ
Teriyaki Chicken Sandwich
ポテトと明太子のタラモサンドウィッチ
Potato and Mentaiko Sandwich

ライクチキンと3種豆のトマト煮
Simmered "LIKE CHICKEN" (soy meat) and Beans with Tomato
ナスのプロバンス風
Fried Eggplant, Provencal-style
カリフラワーのサブジ
Cauliflower Sabji
ゴーヤとアーリーレッド
Bitter Gourd and Early Red
ポテトと枝豆のジェノベーゼパスタ
Potato and Green Soy Beans Genovese
マンゴー
Mango
マンゴーカプレーゼ
Mango Caprese
メロンクロワッサン
Melon Croissant
マンゴースコーン
Mango Scone
本日のブレッド
Bread of the Day
ハーブオリーブオイル
Herb Olive Oil

ベーコンチーズビーフバーガー
Bacon Cheeseburger
フライドフィッシュバーガー和風サウザンソース
Fish Burger with Japanese style Thousand Island Dressing
メキシカン風ビーフのトルティーヤロール
Tortilla Sandwich rolled Beef
クラシックポークカツサンドウィッチ
Pork Cutlet Sandwich
抹茶小倉サンドウィッチ
Matcha and Sweet Bean Paste Sandwich
フルーツサンドウィッチ
Fruit Sandwich
ステーキサンドウィッチ **土・日・祝限定**
Steak Sandwich Limitedly on Weekends

■ ドリンクバー Drink Bar

ジュース各種
Juice
コーヒー、紅茶（ブレンドティーなど各種取り揃えております）
Coffee / Tea

■ お食事メニュー Food

クッキングサービス
ホテル伝統じっくり低温で焼き上げるローストビーフ（オリエントソース 山葵添え）
Roast Beef cooked at low temperature
石窯で焼き上げるニューヨーク風ピッツァ（マルゲリータ）
New York-style Pizza (Margheri Pizza)

ハワイアンエッグベネディクト
Eggs Benedict
ガーリックシュリンプ
Garlic Shrimp
フライドポテト
French fries
スパイシーシーフードドリア
Spicy Seafood Doria
昔ながらのナポリタンスパゲッティ
(ゼンブヌードル使用)
Traditional Napolitan(ZENB Noodle)
下町風ソース焼きそば
Sauce Yakisoba (Fried Noodles seasoned with Worcestershire Sauce)
白身魚と海の幸のアクアパッツァビアンコ
Seafood Acqua Pazza Bianco

油淋鶏
Fried Chicken with Sweet Vinegar and Soy Sauce
点心2種
Two Kinds of Dim Sum
旨味だし香る温製・冷製炙り牛肉うどん
Udon Noodles with Seared Beef Slices (Hot or Cold)
季節の竹筒ばらちらし
Seasonal "Barachirashi"
ラウンジ特製甘口カレー（白米・玄米）
The lounge's Mild Beef Curry (White Rice, Brown Rice)
緑黄色野菜たっぷりのヴェルドウラスープ
Vegetable Soup
牛肉とトマトのマレンゴ風煮込み
Beef and Tomato Stew

■ スイーツ Dessert

クッキングサービス
石窯で焼き上げるニューヨーク風ピッツァ（マンゴーピッツァ）※ホットデザート
New York-style Pizza (Mango Pizza) Hot Dessert
ハワイアンマンゴーパンケーキ（バニラクリーム・マンゴーソース）
Mango Pancakes (Vanilla Cream/Mango Sauce)
マンゴーミニパフェ（はちみつ・マンゴー）
Mango Parfait (Honey/Mango)
キャラメルマンゴーエクレア
Eclair (Caramel and Mango)

マンゴーショートケーキ
Mango Shortcake
スーパーメロンショートケーキ
Super Melon Shortcake
いちごとイチジクのチェリーパイ
Strawberry and Fig Pie
メロンロール
Melon Roll Cake
メロンタルト
Melon Tart
マンゴータルト
Mango Tart
抹茶シフォンケーキ
Matcha Chiffon Cake

石垣島ピーチパイタルト
Peach and Pineapple Tart
レモンマカロン
Lemon Macaron
マンゴープリン
Mango Pudding
岩泉ヨーグルトゼリー（マンゴー&メロン）
Yoghourt Jelly (Mango & Melon)
メロンゼリー
Melon Jelly
おすすめケーキ
Recommended Cake
フルーツコンポート
Fruit Compote

※食材によるアレルギーのあるお客さまは、あらかじめ係にお申しつけください。/ * Please inform us if you have any food allergies or special preferences. ※食材の入荷状況によりメニュー内容が変更になる場合がございます。/ * The above menu is subject to change without prior notice.