

前菜 Appetizers		クッキングサービス Chef-served items	
スモークサーモン Smoked Salmon		USプライムローストビーフ Roast US Prime Beef	
タバスバラエティー Assorted Tapas			
・サーモンリエット ・ビーフサラダ ・ Salmon Rillettes ・ Beef Salad			
・豆乳クリームチーズとアンチョビ ・ Soy Cheese with Anchovies			
健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar		ブレッド Bread	
ドレッシング3種 & コンディメント Dressings & Condiments		ホテルメイド日替わりブレッド各種 Assorted Hotel-made Breads	
季節の蒸し野菜 Steamed Vegetables			
スープ Soups		スイーツ Dessert	
クラムチャウダー Clam Chowder			
ポテトクリームスープ Potato Cream Soup			
温製料理 Warm items		スーパーメロンショートケーキ Super Melon Shortcake	
Youlinji (Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce) 黒酢豚 Sweet & Sour Pork with Black Vinegar Sauce 麻婆豆腐 Mapo Tofu 柔らかポーク 柚子味噌ソース Tender-braised Pork in Yuzu and Miso Sauce フライドポテト (～2024.1.4) French Fries ビーフカツサンド Beef Cutlet Sandwich クラシックビーフシチュー Classic Beef Stew ビーフカレー Beef Curry 白身魚と小海老のフリカッセ White Fish and Shrimp Fricassee 仔羊のロースト～マスタードソース～ Roasted Lamb～Mustard Sauce～ 麺処NAKAJIMA 肉うどん Meat Noodles チーズフォンデュ Cheese Fondue 稲荷寿司 Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) 中巻き寿司 Sushi Roll		いちごショートケーキ Strawberry Shortcake	
		チョコレートシフォン Chocolate Chiffon Cake	
		いちごロール Strawberry Cake Roll	
		いちごタルト Strawberry Tartlets	
フォーリンデブはっしー氏 監修メニュー (2024.1.4～) ※協賛：プリマハム ハムとチーズと大葉の 「ミルフィーユカツ断層」 Pork Mille-feuille Cutlet		バニラカスタードシュークリーム Vanilla Custard Cream Puff	
		ガトーショコラ Chocolate Cake	
		ビュアメロンゼリー Melon Jelly	
		いちごゼリー Strawberry Jelly	
Panna Cotta～いちごソース～ あまおうシャーベット Strawberry Sherbet バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream ラムレーズンアイスクリーム Rum Raisin Ice Cream フレンチトースト French Toast		パンナコッタ～いちごソース～ Panna Cotta～Strawberry Sauce～	
		あまおうシャーベット Strawberry Sherbet	
		バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	
		ラムレーズンアイスクリーム Rum Raisin Ice Cream	
フレンチトースト French Toast		Panna Cotta～いちごソース～ あまおうシャーベット Strawberry Sherbet バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream ラムレーズンアイスクリーム Rum Raisin Ice Cream フレンチトースト French Toast	
		Panna Cotta～いちごソース～ あまおうシャーベット Strawberry Sherbet バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream ラムレーズンアイスクリーム Rum Raisin Ice Cream フレンチトースト French Toast	
		Panna Cotta～いちごソース～ あまおうシャーベット Strawberry Sherbet バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream ラムレーズンアイスクリーム Rum Raisin Ice Cream フレンチトースト French Toast	
		Panna Cotta～いちごソース～ あまおうシャーベット Strawberry Sherbet バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream ラムレーズンアイスクリーム Rum Raisin Ice Cream フレンチトースト French Toast	

【美味と健康メニュー】	
《前菜 Appetizers》	《ブレッド Bread》
チーズのような豆乳とカラフルトマトのカプレーゼ Soy Cheese Caprese with Colorful Tomatoes タバスバラエティー Assorted Tapas ・ チーズのような豆乳とスペイン産生ハム ・ Soy Cheese Caprese with Colorful Tomatoes	豆乳白パン Soy Milk Bread
《温製 Warm items》	《スイーツ Desserts》
ナポリタン(ゼンブヌードル※1) Zenb Yellow Pea Pasta, "Napolitan" Style 大豆ミートボロネーゼ(ゼンブヌードル※1) (～2024.1.4) ZENB Yellow Pea Pasta Bolognese 大豆ミートのトリッパ風トマト煮込み Soy Meat and Tomato Stew 新東京大豆ミートバーガー New Tokyo Soy Meat Burger 豆乳と大豆ミートのキッシュ Soy Milk & Soy Meat Quish	豆乳バスクチーズケーキ Soy Milk Basque Burnt Cheesecake 豆乳ヘルシープリン Healthy Soy Milk Pudding 新edoくず餅ゼリー(※2) Kuzumochi Jelly 豆乳チョコレートアイスクリーム Chocolate Soy Milk Ice Cream

※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。
※1 黄えんどう豆100%の麺
※2 元祖くず餅「船橋屋」の「くず餅乳酸菌®」を使用しています。

※ The above menu is subject to change without prior notice.
※1 Uses noodles made 100% from yellow peas.
※2 Includes beneficial lactic acid bacteria from "Kuzumochi" confections produced by Funabashiya.