

DINNER Buffet

2024.4.8～

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	
タパスバラエティー Assorted Tapas	USプライムローストビーフ Roast US Prime Beef
・サーモンリエット ・ Salmon Rilletes	
・豆乳クリームチーズとアンチョビ ・ Soy Cheese with Anchovies	ブレッド Bread
・ブランダード ・ Blandade	ホテルメイド日替わりブレッド各種 Assorted Hotel-made Breads
健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar	
ドレッシング3種&コンディメント Dressings & Condiments	
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	スーパーメロンショートケーキ Super Melon Shortcake
クリームスープ Cream Soup	スーパーあまおうショートケーキ Strawberry Shortcake
温製料理 Warm items	チョコレートシフォン Chocolate Chiffon Cake
油淋鶏 Youlinji (Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)	あまおうロール Strawberry Cake Roll
黒酢豚 Sweet & Sour Pork with Black Vinegar Sauce	あまおうタルト Chocolate Cake
麻婆豆腐 Mapo Tofu	ビュアメロンゼリー Melon Jelly
ポークカツサンド Pork Cutlet Sandwich	あまおうゼリー Strawberry Jelly
クラシックビーフシチュー Classic Beef Stew	パンナコッタ～あまおうソース～ Panna Cotta～Strawberry Sauce～
ビーフカレー Beef Curry	あまおうシャーベット
白身魚と小海老のフリカッセ White Fish and Shrimp Fricassee	
仔羊ソテー新じゃが芋と春キャベツ Sauteed Lamb with New Potatoes and Spring Cabbage	Vanilla Ice Cream
麵処NAKAJIMA 肉うどん Meat Noodles	ラムレーズンアイスクリーム
春野菜とポークのブレゼ Braised Spring Vegetables and Pork	
鱈の竜田揚げ 大葉大根おろし添え Deep-fried Japanese Spanish Mackerel with Shiso and Grated Daikon Radish	
チーズフォンデュ Cheese Fondue	Rum Raisin Ice Cream
稲荷寿司 Ineri Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi)	フレンチトースト French Toast
中巻き寿司 Sushi Roll	

【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	豆乳白パン Soy Milk Bread
タパスバラエティー 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	《スイーツ Desserts》
《温製 Warm Items》	豆乳バスクチーズケーキ Soy Milk Basque Burnt Cheesecake
ナポリタン(ゼンブヌードル※1)	新redoくず餅ゼリー(※2) Kuzumochi Jelly
Zenb Yellow Pea Pasta, "Napolitan" Style	
大豆ミートのトリッパ風トマト煮込み Soy Meat and Tomato Stew	豆乳チョコレートアイスクリーム Chocolate Soy Milk Ice Cream
Zenb Yellow Pea Pastaの大豆ミート入りソース焼きそば Stir-fried Zenb Yellow Pea Noodles with Soy Meat	
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	

※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 費えんどう豆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

TOWER RESTAURANT