

DINNER Buffet

2025.12.16~

健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar

- ドレッシング4種&コンディメント

Dressings & Condiments

前菜 Appetizers

- カラフルチェリートマトと豆乳チーズのカプレーゼ   

Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese

- ゴロゴロ野菜のカボナータ   

Chunky Vegetable Caponata

- かぼちゃと木の実と豆乳クリームチーズのサラダ   

Pumpkin and Soy Cream Cheese Salad with Nuts

- 海の幸と彩り野菜のマリネ 

Marinated Seafood Salad

- プランブレーレと香味野菜のエスニック風 春雨サラダ 

Oriental Glass Noodle Salad with Steamed Chicken and Herbs

- マグロヒアボウのハワイアンマリネ

Hawaiian Marinated Tuna and Avocado

- シャルキュトリーバリエ 

Assorted Processed Meats

- スマーカーサーモン 

Smoked Salmon

温製料理 Warm items

- 讃岐うどん(温製/冷製)

Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice)

～各種トッピング～ topping

牛しゃぶ・甘辛醤油掛け / 温泉卵

Beef Shabu Shabu / Egg Poached in Shell

野菜五目さつま揚げ / ピリ辛牛蒡天

Fried Fish Cake / Fried Fish Cake with Spicy Burdock

絹厚揚げ / わかめ / ネギ / やげん堀 七味唐辛子 / おろし生姜

Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion

"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger

- 麻婆豆腐

Plant Based Mapo Tofu



- 黒酢豚

Plant Based sweet and Sour Pork



- 油淋鶏

Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)

- "ZENB Noodles" ナポリタン

ZENB Yellow Pea Noodles, "Napolitan" Style



- "ZENB Noodles" ソース焼きそば

Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style



- 季節野菜の米粒味噌グラタン

Vegetable Gratin



- トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み

Tomato Stew with Tripe and Navy Beans



- 薪焼きボルケッタ パニーニカウダソース

Wood-fire Roasted Porchetta with Bagna Cauda Sauce



- 海老と白身魚のソテー タイ風レッドカレーソース

Sauted Shrimp and White Fish with Red Curry Sauce



- とろける豆乳チーズピッツァ

Melted Soy Cheese Pizza



- ポークカツサンド

Pork Cutlet Sandwich



- スペインハラペニョ"TERIYAKI"バーガー

Teriyaki Burger with Jalapeño



- ビーフランダン / チキンランダン

Beef Rendang / Chicken Rendang



- 胡麻薫る 中華風蒸し魚

Chinese Steamed Fish with Sesame



- 森茸とミートボールのデミグラス煮込み

Stewed Mushrooms and Meatballs in Demi-glace



- ガーリックライス

Garlic Rice



- 季節の蒸し野菜

Steamed Vegetables



- スペインベジタブルカレー

Spicy Vegetable Curry



- 稻荷寿司  

Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll

クッキングサービス Chef-served items

- USプライムローストビーフ 

Roast US Prime Beef

- 鉄板焼 ガーリックステーキ

Teppanyaki Garlic Steak

Garlic Sauce / Grated Ponzu Sauce / Lemon

プレッド Bread

- ホテルメイド日替わりプレッド各種

Assorted Hotel-made Breads

- 豆乳蒸しパン 

Steamed Soy Milk Bread

スープ Soups

- 季節のベジタブルブイヨンスープ  

Vegan Soup

- かぼちゃのポタージュ  

Pumpkin Potage

スイーツ Dessert

- スーパーメロンショートケーキ

Super Melon Shortcake

- スーパーあまおうショートケーキ

Super AMAOU Strawberry Shortcake

- あまおうロールケーキ

AMAOU Strawberry Rolled Cake

- 豆乳バスクチーズケーキ

Soy Milk Burnt Cheesecake

- 和三盆ショートクリーム

Wasanbon Cream Puff

- 豆乳いちごショートケーキ 

Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake

- オーツミルクガトーショコラ 

Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau

- 豆乳白糖シフォンケーキ 

Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake

- 豆乳あまおうタルト 

Vegan AMAOU Strawberry & Soy Milk Tart

- 豆乳ヘルシーブリント 

Healthy Soy Milk Pudding

- 豆乳バナナブリント  

Vegan Soy Milk and Banana Pudding

- 新edoくず餅ゼリー 

Kuzumochi Jelly

- マスクメロンゼリー  

Melon Jelly

- あまおうゼリー  

AMAOU Strawberry Jelly

- 岩泉ヨーグルトゼリー (いちご) 

Yogurt Jelly (Strawberry)

- バニラアイスクリーム 

Vanilla Ice Cream

- ヨーグルトシャーベット 

Yogurt Sherbet

- あまおうシャーベット  

AMAOU Strawberry Sherbet

- ラムレーズンアイスクリーム 

Rum Raisin Ice Cream

- 豆乳チョコレートアイスクリーム 

Soy Milk Chocolate Ice Cream

 …グルテンフリー対応(gluten-free)

 …ヴィーガン対応(for vegan)

 …プラントベース対応(plant based)

TOWER RESTAURANT