

LUNCH Buffet

2025.12.16~

前菜 Appetizers

- カラフルチェリートマトと豆乳チーズのカブレーぜ   
- Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese
- ゴロゴロ野菜のカポナータ   
- 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
- 季節野菜の和風マリネ  
- Japanesque Marinated Seasonal Vegetables

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

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

ブレッド Bread

- ホテルメイド日替わりブレッド各種 Assorted Hotel-made Breads
- 豆乳蒸しパン  
- Steamed Soy Milk Bread

●タパスバラエティー Assorted Tapas

- 広東風チャーシューのハニーマスター風味 / 豆乳トマトクリーム  
- Cantonese-style Char Siu with Honey Mustard / Soy Tomato Cream
- サーモンリエット / 豆乳クリームチーズ ハーブ&ガーリック風味  
- Salmon Rillettes / Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic

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

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 甘辛醤油鍋掛け / 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

●季節野菜の米糰味噌グラタン



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

●薪焼きポルケッタ パーニャカウダソース



Wood-fire Roasted Porchetta with Bagna Cauda Sauce

●白身魚と浅蜊のアカアバッツア・ロッソ



White Fish and Littleneck Clam Acqua Pappa Rosso

●エッグベネディクト

Eggs Benedict

●ポークカツサンド

Pork Cutlet Sandwich

●スペイシーハラベーニョ"TERIYAKI"バーガー



Teriyaki Burger with Jalapeño

●ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp

●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

●国産鶏もも肉のピツツアイオーラ

Chicken Pizzaiola

●ガーリックライス

Garlic Rice

●季節の蒸し野菜

Steamed Vegetables



●スペイシーベジタブルカレー

Spicy Vegetable Curry



●稻荷寿司 / ●中巻寿司

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

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
- 豆乳黒糖シフォンケーキ 
- Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake
- 豆乳あまおうタルト 
- Vegan AMAOU Strawberry & Soy Milk Tart

●豆乳ヘルシープリン



Healthy Soy Milk Pudding

●豆乳バナナプリン



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