

CHRISTMAS DINNER BUFFET

2025.12.24～25

健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar		クッキングサービス Chef-served items	
●ドレッシング4種＆コンディメント		●USプライムローストビーフ 	
Dressings & Condiments		Roast US Prime Beef	
		グレイビーソース / ホースラディッシュ	
		Gravy Sauce / Horseradish	
		●黒毛和牛ステーキ鉄板焼	
		ガーリックソース / おろしポン酢 / レモン / 塩・胡椒	
		Garlic Sauce / Grated Ponzu Sauce / Lemon / Salt & Pepper	
前菜 Appetizers		ブレッド Bread	
●カラフルチェリートマトと豆乳チーズのカプレーゼ   		●ホテルメイド日替わりブレッド各種	
Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese		Assorted Hotel-made Breads	
●ゴロゴロ野菜のカポナータ   		●豆乳蒸しパン  	
Chunky Vegetable Caponata		Steamed Soy Milk Bread	
●かぼちゃと木の实と豆乳クリームチーズのサラダ   		スープ Soups	
Pumpkin and Soy Cream Cheese Salad with Nuts		●季節のベジタブルパイヨンスープ   	
●海の幸と彩り野菜のマリネ 		Vegan Soup	
Marinated Seafood Salad		●かぼちゃのポタージュ   	
●ブランブーレと香味野菜のエスニック風 春雨サラダ 		Pumpkin Potage	
Oriental Glass Noodle Salad with Steamed Chicken and Herbs		スイーツ Dessert	
●マグロとアボカドのボキ		●スーパーメロンショートケーキ	
Marinated Tuna and Avocado Poke		Super Melon Shortcake	
		●スーパーあまおうショートケーキ	
●タパスバリエティー Assorted Tapas		Super AMAOU Strawberry Shortcake	
チーズのような豆乳と生ハム / 豆乳クリームチーズ ハーブ＆ガーリック風味  		●あまおうロールケーキ	
Soy Milk Cheese & Prosciutto / Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic		AMAOU Strawberry Rolled Cake	
サーモンリエット / 豆乳トマトクリーム  		●豆乳バスクチーズケーキ	
Salmon Rilletes / Soy Tomato Cream		Soy Milk Burnt Cheesecake	
温製料理 Warm items		●和三盆シュークリーム	
●讃岐うどん(温製 / 冷製)		Wasanbon Cream Puff	
Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice)		●豆乳いちごショートケーキ  	
～各種トッピング～ topping		Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake	
牛しゃぶ 甘辛醤油鮎揚げ / 温泉卵		●オーツミルクガトーショコラ  	
Beef Shabu Shabu / Egg Poached in Shell		Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau	
野菜五目さつま揚げ / ビリ辛牛蒡天		●豆乳黒糖シフォンケーキ  	
Fried Fish Cake / Fried Fish Cake with Spicy Burdock		Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake	
絹厚揚げ / わかめ / ネギ / やげん堀 七味唐辛子 / おろし生姜		●豆乳あまおうタルト  	
Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion		Vegan AMAOU Strawberry & Soy Milk Tart	
"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger		●豆乳ヘルシープリン 	
		Healthy Soy Milk Pudding	
●麻婆豆腐  		●豆乳バナナプリン   	
Plant Based Mapo Tofu		Vegan Soy Milk and Banana Pudding	
●黒酢酢豚  		●新edoくず餅ゼリー  	
Plant Based sweet and Sour Pork		Kuzumochi Jelly	
●油淋鶏		●マスキメロンゼリー   	
Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)		Melon Jelly	
●焼売 / 海老蒸し餃子		●あまおうゼリー   	
Shumai / Steamed Shrimp Dumplings		AMAOU Strawberry Jelly	
●"ZENB Noodles" ナポリタン		●岩泉ヨーグルトゼリー (いちご) 	
ZENB Yellow Pea Noodles, "Napolitan" Style		Yogurt Jelly (Strawberry)	
●"ZENB Noodles" ソース焼きそば  		●バニラアイスクリーム 	
Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style		Vanilla Ice Cream	
●季節野菜とおからそばろの米粉ホワイトソースグラタン   		●ヨーグルトシャーベット 	
Vegetable Gratin		Yogurt Sherbet	
●ローストチキン クリスマス飾り		●あまおうシャーベット   	
Roasted Chicken		AMAOU Strawberry Sherbet	
●薪焼きボルケッタ バーニヤカウダソース 		●ラムレーズンアイスクリーム 	
Wood-fire Roasted Porchetta with Bagna Cauda Sauce		Rum Raisin Ice Cream	
●魚介のマリエール		●豆乳チョコレートアイスクリーム 	
Seafood Mariniere		Soy Milk Chocolate Ice Cream	
●エッグベネディクト			
Eggs Benedict			
●ポーカカツサンド			
Pork Cutlet Sandwich			
●スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー  			
Teriyaki Burger with Jalapeño			
●ビーフンダン 			
Beef Rendang			
●森茸とミートボールのデミグラス煮込み  			
Stewed Mushrooms and Meatballs in Demi-glaze			
●ガーリックライス			
Garlic Rice			
●海老とホタテ、サーモンのフライ			
Fried Shrimps, Scallops and Salmon			
とんかつソース、タルタルソース、ケチャップ、レモン			
Tonkatsu Sauce / Tartar Sauce / Ketchup / Lemon			
●フライドポテト   			
French Fries			
●スパイシーベジタブルカレー  			
Spicy Vegetable Curry			
●手毬寿司			
Temari-sushi			

…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