

CHRISTMAS LUNCH 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	
●ゴロゴロ野菜のカボナータ		●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			
Pumpkin and Soy Cream Cheese Salad with Nuts			
●海の幸と彩り野菜のマリネ			
Marinated Seafood Salad			
●ブ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			
●タパスバラエティー Assorted Tapas			
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			
Soy Milk Cheese & Prosciutto / Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic			
サーモンリエット / 豆乳トマトクリーム			
Salmon Rilletes / Soy Tomato Cream			
温製料理 Warm items		スイーツ Dessert	
●讃岐うどん(温製 / 冷製)		●スーパーメロンショートケーキ	
Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice)		Super Melon Shortcake	
～各種トッピング～ topping		●スーパーあまおうショートケーキ	
牛しゃぶ 甘辛醤油鮎揚げ / 温泉卵		Super AMAOU Strawberry Shortcake	
Beef Shabu Shabu / Egg Poached in Shell		●あまおうロールケーキ	
野菜五目さつま揚げ / ビリ辛牛蒡天		AMAOU Strawberry Rolled Cake	
Fried Fish Cake / Fried Fish Cake with Spicy Burdock		●豆乳バスクチーズケーキ	
絹厚揚げ / わかめ / ネギ / やげん堀 七味唐辛子 / おろし生姜		Soy Milk Burnt Cheesecake	
Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion		●和三盆シュークリーム	
"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger		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	
●麻婆豆腐		●豆乳黒糖シフォンケーキ	
Plant Based Mapo Tofu		Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake	
●黒酢酢豚		●豆乳あまおうタルト	
Plant Based sweet and Sour Pork		Vegan AMAOU Strawberry & Soy Milk Tart	
●油淋鶏			
Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)			
●焼売 / 海老蒸し餃子		●豆乳ヘルシープリン	
Shumai / Steamed Shrimp Dumplings		Healthy Soy Milk Pudding	
●"ZENB Noodles" ナポリタン		●豆乳バナナプリン	
ZENB Yellow Pea Noodles, "Napolitan" Style		Vegan Soy Milk and Banana Pudding	
●"ZENB Noodles" ソース焼きそば		●新edoくず餅ゼリー	
Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style		Kuzumochi Jelly	
●季節野菜と米麹味噌グラタン		●マスクメロンゼリー	
Vegetable Gratin		Melon Jelly	
●ローストチキン クリスマス飾り		●あまおうゼリー	
Roasted Chicken		AMAOU Strawberry Jelly	
●薪焼きボルケッタ バーニャカウダソース		●岩泉ヨーグルトゼリー (いちご)	
Wood-fire Roasted Porchetta with Bagna Cauda Sauce		Yogurt Jelly (Strawberry)	
●白身魚と浅網のアクアパッツァ・ロッシ			
White Fish and Littleneck Clam Acqua Pazza Rosso			
●エッグベネディクト		●バニラアイスクリーム	
Eggs Benedict		Vanilla Ice Cream	
●ポークカツサンド		●ヨーグルトシャーベット	
Pork Cutlet Sandwich		Yogurt Sherbet	
●スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー		●あまおうシャーベット	
Teriyaki Burger with Jalapeño		AMAOU Strawberry Sherbet	
●ガーリックシュリンプ		●ラムレーズンアイスクリーム	
Garlic Shrimp		Rum Raisin Ice Cream	
●森茸とミートボールのデミグラス煮込み		●豆乳チョコレートアイスクリーム	
Stewed Mushrooms and Meatballs in Demi-glace		Soy Milk Chocolate Ice Cream	
●ガーリックライス			
Garlic Rice			
●海老とサーモンのフライ			
Fried Shrimps 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			
●縮荷寿司 / 中巻寿司			
Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll			

GF…グルテンフリー対応(gluten-free)
VG…ヴィーガン対応(for vegan)
VG+…プラントベース対応(plant based)

TOWER RESTAURANT