

# DINNER Buffet

2026.2.1~28

前菜 Appetizers		クッキングサービス Chef-served items	
●カラフルチェリートマトと豆乳チーズのカブレーゼ	GF VG PLANT BASED	●USチャックロールの低温ロースト	
Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese		Slow-roasted US Chuck Roll	
●ゴロゴロ野菜のカボナータ	GF VG PLANT BASED	●黒毛和牛ステーキ鉄板焼	
Chunky Vegetable Caponata		Garlic Sauce / Grated Ponzu Sauce / Lemon / Salt & Pepper	
●キャロットラペ	GF PLANT BASED		
Shredded Carrot			
●海の幸と彩り野菜のマリネ	GF		
Marinated Seafood Salad			
●ブランブレとポテトのサラダ マスタード風味			
Mustard Potato Salad with Steamed Chicken			
●マグロとアボカド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	GF		
Assorted Processed Meats			
●スマーキーサーモン	GF		
Smoked Salmon			
健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar		スープ Soups	
●ドレッシング4種 & コンディメント		●季節のベジタブルヨンスープ	GF VG PLANT BASED
Dressings & Condiments		Vegan Soup	
温製料理 Warm items		●かぼちゃのポタージュ	GF VG PLANT BASED
●讃岐うどん(温製 / 冷製)		Pumpkin Potage	
Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice)			
~各種トッピング~ topping			
牛しゃぶ 甘辛醤油餡掛け / 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			
鶏厚揚げ / 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	VG PLANT BASED		
Plant Based Mapo Tofu			
●黒酢豚	VG PLANT BASED		
Plant Based sweet and Sour Pork			
●油淋鶏			
Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)			
●"ZENB Noodles" ナポリタン		●豆乳ヘルシープリン	GF
ZENB Yellow Pea Noodles, "Napolitan" Style		Healthy Soy Milk Pudding	
●"ZENB Noodles" ソース焼きそば	VG PLANT BASED	●豆乳バナナプリン	GF VG PLANT BASED
Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style		Vegan Soy Milk and Banana Pudding	
●季節野菜とミルク味噌グラタン	GF VG PLANT BASED	●新edoくず餅ゼリー	VG PLANT BASED
Vegetable Gratin		Kuzumochi Jelly	
●トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み	VG PLANT BASED	●岩泉ヨーグルトゼリー (いちご)	GF
Tomato Stew with Tripe and Navy Beans		Yogurt Jelly (Strawberry)	
●薪焼きボルケッタ バーニャカウダソース	GF	●マスクメロンゼリー	GF VG PLANT BASED
Wood-fire Roasted Porchetta with Bagna Cauda Sauce		Melon Jelly	
●海老と白身魚のソテー タイ風レッドカレーソース		●あまおうゼリー	GF VG PLANT BASED
Sautéed Shrimp and White Fish with Red Curry Sauce		AMAOU Strawberry Jelly	
●とろける豆乳チーズピッツァ	VG PLANT BASED	●バニラアイスクリーム	GF
Melted Soy Cheese Pizza		Vanilla Ice Cream	
●ポークカツサンド		●ヨーグルトシャーベット	GF
Pork Cutlet Sandwich		Yogurt Sherbet	
●スパイシーハラペニョ "TERIYAKI" バーガー	VG PLANT BASED	●あまおうシャーベット	GF VG PLANT BASED
Teriyaki Burger with Jalapeño		AMAOU Strawberry Sherbet	
●ビーフルンダン	GF	●ラムレーズンアイスクリーム	GF
Beef Rendang		Rum Raisin Ice Cream	
●胡麻薫る 中華風蒸し魚		●豆乳チョコレートアイスクリーム	GF
Chinese Steamed Fish with Sesame		Soy Milk Chocolate Ice Cream	
●森茸とミートボールのデミグラス煮込み	VG PLANT BASED		
Stewed Mushrooms and Meatballs in Demi-glace			
●ガーリックライス			
Garlic Rice			
●季節の蒸し野菜	GF VG PLANT BASED	コーヒー・紅茶はお食事に含まれております。	
Steamed Vegetables		Coffee and Tea is included in your course.	
●スパイシーベジタブルカレー	VG PLANT BASED	●...グルテンフリー対応(gluten-free)	
Spicy Vegetable Curry		●...ヴィーガン対応(for vegan)	
●稲荷寿司	VG PLANT BASED	●...プラントベース対応(plant based)	
Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll			

**TOWER RESTAURANT**