

前菜 Appetizers	クッキングサービス Chef-served items
<ul style="list-style-type: none"> <li>●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 &amp; Colorful Cherry Tomato Caprese</li> <li>●ゴロゴロ野菜のカボナータ  Chunky Vegetable Caponata</li> <li>●キャロットラペ  Shredded Carrot</li> <li>●海の幸と彩り野菜のマリネ  Marinated Seafood Salad</li> <li>●ブランチーレとポテトのサラダマスタード風味 Mustard Potato Salad with Steamed Chicken</li> <li>●マグロとアボカドのハワイアンマリネ Hawaiian Marinated Tuna and Avocado</li> <li>●シャルキュトリーバリエ  Assorted Processed Meats</li> <li>●スモークサーモン  Smoked Salmon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●USチャックロールの低温ロースト  Slow-roasted US Chuck Roll</li> <li>●鉄板焼ビーフステーキ  Teppanyaki Beef Steak</li> </ul> <p>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 &amp; Pepper</p>
	ブレッド Bread
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ホテルメイド日替わりブレッド各種 Assorted Hotel-made Breads</li> <li>●豆乳蒸しパン  Steamed Soy Milk Bread</li> </ul>
	スープ Soups
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●季節のベジタブルブイヨンスープ  Vegan Soup</li> <li>●かぼちゃのポタージュ  Pumpkin Potage</li> </ul>
健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar	
<ul style="list-style-type: none"> <li>●ドレッシング4種&amp;コンディメント Dressings &amp; Condiments</li> </ul>	
温製料理 Warm items	スイーツ Dessert
<ul style="list-style-type: none"> <li>●讃岐うどん(温製 / 冷製) Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice)</li> <li>～各種トッピング～ topping</li> <li>牛肉と玉葱のすき煮 / 温泉卵 Beef and Onion Sukiyaki / Egg Poached in Shell</li> <li>野菜五目さつま揚げ / ピリ辛牛蒡天 Fried Fish Cake / Fried Fish Cake with Spicy Burdock</li> <li>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</li> <li>"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger</li> <li>●麻婆豆腐  Plant Based Mapo Tofu</li> <li>●黒酢酢豚  Plant Based sweet and Sour Pork</li> <li>●油淋鶏 Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)</li> <li>●"ZENB Noodles" ナポリタン ZENB Yellow Pea Noodles, "Napolitan" Style</li> <li>●"ZENB Noodles" ソース焼きそば  Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style</li> <li>●季節野菜と米糍味噌グラタン  Vegetable Gratin</li> <li>●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</li> <li>●薪焼きポルchetta レモン&amp;ハーブ風味  Wood-fire Roasted Porchetta, Lemon Herb Flavor</li> <li>●魚介のマリニエール  Seafood à la Marinière</li> <li>●とろける豆乳チーズピッツァ  Melty Soy Cheese Pizza</li> <li>●ポーカツサンド Pork Cutlet Sandwich</li> <li>●スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー  Teriyaki Burger with Jalapeño</li> <li>●チキンルンダン  Chicken Rendang</li> <li>●とろける豆乳チーズピッツァ  Melty Soy Cheese Pizza</li> <li>●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</li> <li>●ガーリックライス  Garlic Rice</li> <li>●季節の蒸し野菜  Steamed Vegetables</li> <li>●スパイシーベジタブルカレー  Spicy Vegetable Curry</li> <li>●稲荷寿司  / ●中巻寿司 Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●スーパーメロンショートケーキ Super Melon Shortcake</li> <li>●スーパーあまおうショートケーキ Super AMAOU Strawberry Shortcake</li> <li>●あまおうロールケーキ AMAOU Strawberry Rolled Cake</li> <li>●豆乳バスクチーズケーキ Soy Milk Burnt Cheesecake</li> <li>●和三盆シュークリーム Wasanbon Cream Puff</li> <li>●豆乳いちごショートケーキ  Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake</li> <li>●オーツミルクガトーショコラ  Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau</li> <li>●豆乳黒糖シフォンケーキ  Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake</li> <li>●豆乳あまおうタルト  Vegan AMAOU Strawberry &amp; Soy Milk Tart</li> <li>●豆乳ヘルシープリン  Healthy Soy Milk Pudding</li> <li>●豆乳バナナプリン  Vegan Soy Milk and Banana Pudding</li> <li>●桜くず餅ゼリー  "Sakura" Kuzumochi Jelly</li> <li>●岩泉ヨーグルトゼリー (いちご)  Yogurt Jelly (Strawberry)</li> <li>●マスクメロンゼリー  Melon Jelly</li> <li>●あまおうゼリー  AMAOU Strawberry Jelly</li> <li>●バニラアイスクリーム  Vanilla Ice Cream</li> <li>●ヨーグルトシャーベット  Yogurt Sherbet</li> <li>●あまおうシャーベット  AMAOU Strawberry Sherbet</li> <li>●ラムレーズンアイスクリーム  Rum Raisin Ice Cream</li> <li>●豆乳チョココレートアイスクリーム  Soy Milk Chocolate Ice Cream</li> </ul>
	<p>コーヒー・紅茶はお食事に含まれております。 Coffee and Tea is included in your course.</p> <p> ...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)</p>