










































前菜 Appetizers	クッキングサービス Chef-served items
<ul style="list-style-type: none"> ●カラフルチェリートマトと豆乳チーズのカプレーゼ  <ul style="list-style-type: none"> Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese ●ゴロゴロ野菜のカポナータ  <ul style="list-style-type: none"> Chunky Vegetable Caponata ●キャロットラペ  <ul style="list-style-type: none"> Shredded Carrot ●海の幸と彩り野菜のマリネ  <ul style="list-style-type: none"> Marinated Seafood Salad ●ブランプレーとポテトのサラダ マスタード風味 <ul style="list-style-type: none"> Mustard Potato Salad with Steamed Chicken ●マグロとアボカドのハワイアンマリネ <ul style="list-style-type: none"> Hawaiian Marinated Tuna and Avocado ●シャルキュトリーバリエ  <ul style="list-style-type: none"> Assorted Processed Meats ●スモークサーモン  <ul style="list-style-type: none"> Smoked Salmon 	<ul style="list-style-type: none"> ●USチャックロールの低温ロースト  <ul style="list-style-type: none"> Slow-roasted US Chuck Roll ●鉄板焼ビーフステーキ  <ul style="list-style-type: none"> Teppanyaki Beef Steak ガーリックソース / おろしポン酢 / レモン / 塩・胡椒 <ul style="list-style-type: none"> Garlic Sauce / Grated Ponzu Sauce / Lemon / Salt & Pepper
健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar	ブレッド Bread
<ul style="list-style-type: none"> ●ドレッシング4種&コンディメント <ul style="list-style-type: none"> Dressings & Condiments 	<ul style="list-style-type: none"> ●ホテルメイド日替わりブレッド各種 <ul style="list-style-type: none"> Assorted Hotel-made Breads ●豆乳蒸しパン  <ul style="list-style-type: none"> Steamed Soy Milk Bread
温製料理 Warm items	スープ Soups
<ul style="list-style-type: none"> ●讃岐うどん(温製 / 冷製) <ul style="list-style-type: none"> Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice) ～各種トッピング～ topping 牛しゃぶ 甘辛醤油鮎掛け / 温泉卵 <ul style="list-style-type: none"> Beef Shabu Shabu / Egg Poached in Shell 野菜五目さつま揚げ / ビリ辛牛蒡天 <ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion "Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger ●麻婆豆腐 <ul style="list-style-type: none"> Plant Based Mapo Tofu ●黒酢豚  <ul style="list-style-type: none"> Plant Based sweet and Sour Pork ●油淋鶏 <ul style="list-style-type: none"> Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce) ●"ZENB Noodles" ナポリタン <ul style="list-style-type: none"> ZENB Yellow Pea Noodles, "Neapolitan" Style ●"ZENB Noodles" ソース焼きそば  <ul style="list-style-type: none"> Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style ●初夏野菜とみょうが味噌のクリーミードリア～豆乳仕立て～  <ul style="list-style-type: none"> Creamy Rice and Soy Gratin with vegetables and Japanese Ginger Miso ●トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み  <ul style="list-style-type: none"> Tomato Stew with Tripe and Navy Beans ●薪焼きボルケッタ レモン&ハーブ風味  <ul style="list-style-type: none"> Wood-fire Roasted Porchetta, Lemon Herb Flavor ●魚介のマリエール  <ul style="list-style-type: none"> Seafood à la Marinière ●とろける豆乳チーズピッツァ  <ul style="list-style-type: none"> Melty Soy Cheese Pizza ●ポークカツサンド <ul style="list-style-type: none"> Pork Cutlet Sandwich ●スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー  <ul style="list-style-type: none"> Teriyaki Burger with Jalapeño ●チキンルンダン  <ul style="list-style-type: none"> Chicken Rendang ●胡麻薫る 中華風蒸し魚 <ul style="list-style-type: none"> Chinese Steamed Fish with Sesame ●森茸とミートボールのデミグラス煮込み  <ul style="list-style-type: none"> Stewed Mushrooms and Meatballs in Demi-glace ●ガーリックライス <ul style="list-style-type: none"> Garlic Rice ●季節の蒸し野菜  <ul style="list-style-type: none"> Steamed Vegetables ●スパイシーベジタブルカレー <ul style="list-style-type: none"> Spicy Vegetable Curry ●稲荷寿司  / ●中巻寿司 <ul style="list-style-type: none"> Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll 	<ul style="list-style-type: none"> ●季節のベジタブルブイヨンスープ  <ul style="list-style-type: none"> Vegan Soup ●かぼちゃのポタージュ  <ul style="list-style-type: none"> Pumpkin Potage
スイーツ Dessert	スーパードリ้ง Super Melon Shortcake
<ul style="list-style-type: none"> ●スーパーメロンショートケーキ <ul style="list-style-type: none"> Super Melon Shortcake ●マンゴーショートケーキ <ul style="list-style-type: none"> Mango Shortcake ●マンゴーロールケーキ <ul style="list-style-type: none"> Mango Rolled Cake ●豆乳バスクチーズケーキ <ul style="list-style-type: none"> Soy Milk Burnt Cheesecake ●抹茶シュークリーム <ul style="list-style-type: none"> Matcha Cream Puff ●豆乳いちごショートケーキ  <ul style="list-style-type: none"> Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake ●オーツミルクガトーショコラ  <ul style="list-style-type: none"> Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau ●豆乳黒糖シフォンケーキ  <ul style="list-style-type: none"> Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake ●豆乳いちごタルト  <ul style="list-style-type: none"> Vegan Strawberry & Soy Milk Tart ●豆乳ヘルシープリン  <ul style="list-style-type: none"> Healthy Soy Milk Pudding ●豆乳バナナプリン  <ul style="list-style-type: none"> Vegan Soy Milk and Banana Pudding ●新edoくず餅ゼリー  <ul style="list-style-type: none"> Kuzumochi Jelly ●岩泉ヨーグルトゼリー (マンゴー)  <ul style="list-style-type: none"> Yogurt Jelly (Mango) ●マスクメロンゼリー  <ul style="list-style-type: none"> Melon Jelly ●あまおうゼリー  <ul style="list-style-type: none"> AMAOU Strawberry Jelly ●バニラアイスクリーム  <ul style="list-style-type: none"> Vanilla Ice Cream ●豆乳メロンシャーベット  <ul style="list-style-type: none"> Soy Milk Melon Sherbet ●マンゴーシャーベット  <ul style="list-style-type: none"> Mango Sherbet ●ラムレーズンアイスクリーム  <ul style="list-style-type: none"> Rum Raisin Ice Cream ●豆乳チョコレートアイスクリーム  <ul style="list-style-type: none"> Soy Milk Chocolate Ice Cream 	<ul style="list-style-type: none"> 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.  ...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)