

前菜 Appetizers

- 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 & Colorful Cherry Tomato Caprese
●ゴロゴロ野菜のカボナータ
Chunky Vegetable Caponata
●キャロットラペ
Shredded Carrot
●海の幸と彩り野菜のマリネ
Marinated Seafood Salad
●ブランブルー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
Assorted Processed Meats
●スモークサーモン
Smoked Salmon

健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar

- ドレッシング4種&コンディメント
Dressings & Condiments

温製料理 Warm items

- 讃岐うどん(温製 / 冷製)
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 / ビリ辛牛蒡天
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
Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion
"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger
●麻婆豆腐
Plant Based Mapo Tofu
●黒酢豚
Plant Based sweet and Sour Pork
●油淋鶏
Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)
●"ZENB noodle" ナポリタン
ZENB Yellow Pea Noodles, "Napolitan" Style
●"ZENB noodle" ソース焼きそば
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～
Rice and Soy Cream Gratin
with Early Summer Vegetables and Myoga Ginger Miso Sauce
●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
●薪焼きポルケッタ レモン&ハーブ風味
Wood-fire Roasted Porchetta,Lemon Herb Flavor
●魚介のマリエール
Seafood à la Marinière
●とろける豆乳チーズピッツァ
Melty Soy Cheese Pizza
●ポークカツサンド
Pork Cutlet Sandwich
●スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー
Teriyaki Burger with Jalapeño
●チキンルンダン
Chicken Rendang
●胡麻薫る 中華風蒸し魚
Chinese Steamed Fish with Sesame
●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
●ガーリックライス
Garlic Rice
●季節の蒸し野菜
Steamed Vegetables
●スパイシーベジタブルカレー
Spicy Vegetable Curry
●稲荷寿司 / ●巻き寿司
Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll

クッキングサービス Chef-served items

- USチャックロールの低温ロースト
Slow-roasted US Chuck Roll
●鉄板焼ビーフステーキ
Teppanyaki Beef Steak
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

ブレッド Bread

- ホテルメイド日替わりブレッド各種
Assorted Hotel-made Breads
●豆乳蒸しパン
Steamed Soy Milk Bread

スープ Soups

- 季節のベジタブルブイヨンスープ
Vegan Soup
●かぼちゃのポタージュ
Pumpkin Potage

スイーツ Dessert

- スーパーメロンショートケーキ
Super Melon Shortcake
●マンゴーショートケーキ
Mango Shortcake
●マンゴーロールケーキ
Mango Rolled Cake
●豆乳バスクチーズケーキ
Soy Milk Burnt Cheesecake
●和三盆シュークリーム
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
●豆乳黒糖シフォンケーキ
Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake
●豆乳いちごタルト
Vegan Strawberry & Soy Milk Tart
●豆乳ヘルシープリン
Healthy Soy Milk Pudding
●豆乳バナナプリン
Vegan Soy Milk and Banana Pudding
●新edoくず餅ゼリー
Kuzumochi Jelly
●岩泉ヨーグルトゼリー (マンゴー)
Yogurt Jelly (Mango)
●マスクメロンゼリー
Melon Jelly
●あまおうゼリー
AMAOU Strawberry Jelly
●バニラアイスクリーム
Vanilla Ice Cream
●豆乳メロンジェラート
Melon & Soy Milk Gelato
●マンゴーシャーベット
Mango Sherbet
●ラムレーズンアイスクリーム
Rum Raisin Ice Cream
●豆乳チョコレイトアイスクリーム
Soy Milk Chocolate Ice Cream

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.

GF...グルテンフリー対応(gluten-free)

VG...ヴィーガン対応(for vegan)

PLANT BASED...プラントベース対応(plant based)