DINNER Buffet

2026.8～

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

冷製料理 Cold items

●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

●ゴロゴロ野菜のカポナータ
Chunky Vegetable Caponata

●キャロットラペ GF
Shreded Carrot

●小海老とマンゴーの南国風マリネ
Tropical Shrimp and Mango Marinade

●蒸し鶏と香味野菜のエスニック風 春雨サラダ GF
Oriental Glass Noodle Salad with Steamed Chicken and Herbs

●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

●スモークサーモン GF
Smoked Salmon

●稲荷寿司 VG ／●巻き寿司
Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) ／ Sushi Roll

《麺 Noodles》

●氷温締め 絹うどん
Silken Udon Noodles Rinsed in Ice-cold Water

ウニ風味ごまだれ　Sea Urchin Flavor Sesame Sauce VG
トマト白湯だれ　Tomato Baitang Sauce VG
うどんつゆ　Udon Soup VG

温製料理 Warm items

●麻婆豆腐 VG
Plant Based Mapo Tofu

●黒酢酢豚 VG
Plant Based sweet and Sour Pork

●油淋鶏
Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)

●"ZENB noodle" ポモドーロソース GF VG
ZENB Noodle with Pomodoro Sauce

●"ZENB noodle" ソース焼きそば VG
Fried ZENB Yellow Pea Noodles, “Yakisoba” Style

●米なすと夏野菜のピリ辛肉味噌グラタン VG
Eggplant and Summer Vegetable Gratin in Spicy “Nikumiso”
(Miso Meat Sauce)

●トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み VG
Tomato Stew with Tripe and Navy Beans

●薪焼きポルケッタ レモン&ハーブ風味 GF
Wood-fire Roasted Porchetta,Lemon Herb Flavor

●ソーセージとポテトのインパデッラ
German Pan-fried Potatoes and Sausages with Cheese

●魚介のマリニエール GF
Seafood à la Marinière

●とろける豆乳チーズピッツァ VG
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 VG
Teriayki Burger with Jalapeño

●チキンルンダン GF
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 VG
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
Steamed Vegetables

●スパイシーベジタブルカレー VG
Spicy Vegetable Curry

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 GF
Slow-roasted US Chuck Roll

●鉄板焼ビーフステーキ GF
Teppanyaki Beef Steak

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 VG
Steamed Soy Milk Bread

スープ Soups

●冷製豆乳コーンスープ
Chilled Cream of Corn Soup with Soy Milk

●米糀味噌汁 GF VG
Miso Soup with Koji(Fermented Rice)

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

●ピーチロールケーキ
Peach 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 VG
Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake

●オーツミルクガトーショコラ VG
Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau

●豆乳黒糖シフォンケーキ VG
Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake

●豆乳いちごタルト VG
Vegan Strawberry & Soy Milk Tart

●豆乳ヘルシープリン GF
Healthy Soy Milk Pudding

●豆乳バナナプリン GF VG
Vegan Soy Milk and Banana Pudding

●新edoくず餅ゼリー VG
Kuzumochi Jelly

●岩泉ヨーグルトゼリー（マンゴー） GF
Yogurt Jelly（Mango）

●マスクメロンゼリー GF VG
Melon Jelly

●ピーチゼリー GF VG
Peach Jelly

●バニラアイスクリーム GF
Vanilla Ice Cream

●豆乳メロンシャーベット GF
Melon & Soy Milk Sherbet

●マンゴーシャーベット GF VG
Mango Sherbet

●ラムレーズンアイスクリーム GF
Rum Raisin Ice Cream

●豆乳チョコレートアイスクリーム GF
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)
…プラントベース対応(plant based)

TOWER RESTAURANT