



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

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

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

- ゴロゴロ野菜のカボナータ

Chunky Vegetable Caponata

- キャロットラペ

Shredded 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

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

- シャルキュトリバリエ

Assorted Processed Meats

- スモークサーモン

Smoked Salmon

- 稲荷寿司 / ●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

トマト白湯だれ Tomato Baitang Sauce

うどんつゆ Udon Soup

温製料理 Warm items

- 麻婆豆腐

Plant Based Mapo Tofu

- 黒酢酢豚

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

ZENB Noodle with Pomodoro Sauce

- "ZENB noodle" ソース焼きそば

Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style

- 米なすと季節野菜のピリ辛肉味噌グラタン

Eggplant and Seasonal 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

Tomato Stew with Tripe and Navy Beans

- 薪焼きボルケッタ レモン&ハーブ風味

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

Seafood à la Marinière

- とろける豆乳チーズピッツァ

Melty Soy Cheese Pizza

- ポーカウサンド

Pork Cutlet Sandwich

- スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー

Teriyaki Burger with Jalapeño

- ビーフルndan

Beef 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

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

- かぼちゃのポタージュ

Pumpkin Potage

- 米菰味噌汁

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

- マロンショートケーキ

Chestnut Shortcake

- グレープロールケーキ

Grape 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

- 豆乳マロンタルト

Vegan Chestnut & 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redoくず餅ゼリー

Kuzumochi Jelly

- 岩泉ヨーグルトゼリー (グレープ)

Yogurt Jelly (Grape)

- マスクメロンゼリー

Melon Jelly

- グレープゼリー

Grape Jelly

- バニラアイスクリーム

Vanilla Ice Cream

- 豆乳メロンシャーベット

Melon & Soy Milk Sherbet

- グレープシャーベット

Grape Sherbet

- ラムレーズンアイスクリーム

Rum Raisin Ice Cream

- マロンアイスクリーム

Chestnut 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.

...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)