

DINNER Buffet

2026.10.1~

冷製料理 Cold items		クッキングサービス Chef-served 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		●ローストビーフ〜旨み豊かな牛肩ロースの低温ロースト〜 Slow-roasted Chuck Roll	
●彩り野菜のカポナータ Colorful Vegetable Caponata		●鉄板焼ビーフステーキ Teppanyaki Beef Steak	
●フランボワーズ香るキャロットラペ〜クミンのアクセント〜 Shredded Carrot		ブレッド Bread	
●小海老とマンゴーのオリエンタルマリネ Shrimp and Mango Marinade		●ホテルメイド日替わりブレッド各種 Assorted Hotel-made Breads	
●蒸し鶏と香味野菜のエスニック春雨サラダ Oriental Glass Noodle Salad with Steamed Chicken		●豆乳蒸しパン Steamed Soy Milk Bread	
●胡麻香る マグロのハワイアンマリネ アボカドを添えて Hawaiian Marinated Tuna and Avocado		スープ Soups	
●シャルキュトリバリエ Assorted Processed Meats		●かぼちゃのポターージュ Pumpkin Potage	
●燻煙薫るスモークサーモン Smoked Salmon		●米糴味噌汁 Miso Soup with Koji(Fermented Rice)	
●稲荷寿司 / ●巻き寿司 Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll		スイーツ Dessert	
《麺 Noodles》		●スーパーメロンショートケーキ Super Melon Shortcake	
●多加水熟成釜揚げうどん (温・冷) Udon Noodle		●マロンショートケーキ Chestnut Shortcake	
健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar		●グレープロールケーキ Grape Rolled Cake	
●ドレッシング4種&コンディメント Dressings & Condiments		●豆乳バスクチーズケーキ Soy Milk Burnt Cheesecake	
温製料理 Warm items		●モンブラン Mont Blanc	
●麻婆豆腐 Plant Based Mapo Tofu		●豆乳いちごショートケーキ Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake	
●黒酢豚 Plant Based sweet and Sour Pork		●オーツミルクガトーショコラ Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau	
●油淋鶏 Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)		●豆乳黒糖シフォンケーキ Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake	
●"ZENB NOODLE" ポモドーロソース ZENB NOODLE with Pomodoro Sauce		●豆乳マロンタルト Vegan Chestnut & Soy Milk Tart	
●"ZENB NOODLE" ソース焼きそば Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style		●豆乳ヘルシープリン Healthy Soy Milk Pudding	
●ホワイトコーンとスパイシーチリコンカンのエンチラーダ Chili con Carne Enchiladas		●豆乳バナナプリン Vegan Soy Milk and Banana Pudding	
●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		●新edoくず餅ゼリー Kuzumochi Jelly	
●薪焼きボルケッタ レモン&ハーブ風味 Wood-fire Roasted Porchetta,Lemon Herb Flavor		●岩泉ヨーグルトゼリー (グレープ) Yogurt Jelly (Grape)	
●2種ソーセージとベーコン ・ポテトのインパデット〜パルミジャーノ仕立て〜 German Pan-fried Potatoes and Sausages with Cheese		●マスクメロンゼリー Melon Jelly	
●魚介のマリニエール フレンチヴェルモットの余韻 Seafood à la Marinière		●グレープゼリー Grape Jelly	
●チーズたっぷり 彩り野菜のベジピッツァ Soy Cheese and Vegetable Pizza		●バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream	
●クラシックポークカツサンドウィッチ Pork Cutlet Sandwich		●豆乳メロンシャーベット Melon & Soy Milk Sherbet	
●スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー Teriyaki Burger with Jalapeño		●グレープシャーベット Grape Sherbet	
●ほろほろチキンのオリエンタルシチュー"ルンダン" Chicken Rendang		●ラムレーズンアイスクリーム Rum Raisin Ice Cream	
●白身魚のヴァブールと青菜の炒め ごま油香る中国醤油ソース Chinese Steamed Fish with Sesame		●マロンアイスクリーム Chestnut Ice Cream	
●ミートボールと森きのこの特製デミグラスシチュー Stewed Autumn Mushrooms and Meatballs in Demi-glace		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.	
●ガーリックライス Garlic Rice		…グルテンフリー対応(gluten-free)	
●季節野菜の蒸籠蒸し Seasonal Steamed Vegetables			
●スパイシーベジタブルカレー Spicy Vegetable Curry			

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