

前菜 Appetizers		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		●USチャックロールの低温ロースト	
Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese		Slow-roasted US Chuck Roll	
●ゴロゴロ野菜のカポナータ		ブレッド Bread	
Chunky Vegetable Caponata		●ホテルメイド日替わりブレッド各種	
●キャロットラペ		Assorted Hotel-made Breads	
Shreded Carrot		●豆乳蒸しパン	
●海の幸と彩り野菜のマリネ		Steamed Soy Milk Bread	
Marinated Seafood Salad		スープ Soups	
●ブランブーレとポテトのサラダ マスタード風味		●季節のベジタブルブイヨンスープ	
Mustard Potato Salad with Steamed Chicken		Vegan Soup	
●季節野菜の和風マリネ		●かぼちゃのポタージュ	
Japanesque Marinated Seasonal Vegetables		Pumpkin Potage	
●タパスバラエティー Assorted Tapas		スイーツ Dessert	
広東風叉焼と豆乳クリーム / 豆乳トマトクリーム		●スーパーメロンショートケーキ	
Cantonese-style Char siu with Soy Cream / Soy Tomato Cream		Super Melon Shortcake	
サーモンリエット / 豆乳クリームチーズ ハーブ&ガーリック風味		●スーパーあまおうショートケーキ	
Salmon Rillettes / Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic		Super AMAOU Strawberry Shortcake	
健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar		●あまおうロールケーキ	
●ドレッシング4種&コンディメント		AMAOU Strawberry Rolled Cake	
Dressings & Condiments		●豆乳バスクチーズケーキ	
温製料理 Warm items		Soy Milk Burnt Cheesecake	
●讃岐うどん(温製 / 冷製)		●和三盆シュークリーム	
Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice)		Wasanbon Cream Puff	
～各種トッピング～ topping		●豆乳いちごショートケーキ	
牛しゃぶ 甘辛醤油館掛け / 温泉卵		Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake	
Beef Shabu Shabu / Egg Poached in Shell		●オーツミルクガトーショコラ	
野菜五目さつま揚げ / ビリ辛牛蒡天		Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau	
Fried Fish Cake / Fried Fish Cake with Spicy Burdock		●豆乳黒糖シフォンケーキ	
絹厚揚げ / わかめ / ネギ / やげん堀 七味唐辛子 / おろし生姜		Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake	
Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion		●豆乳あまおうタルト	
"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger		Vegan AMAOU Strawberry & Soy Milk Tart	
●麻婆豆腐		●豆乳ヘルシープリン	
Plant Based Mapo Tofu		Healthy Soy Milk Pudding	
●黒酢酢豚		●豆乳バナナプリン	
Plant Based sweet and Sour Pork		Vegan Soy Milk and Banana Pudding	
●油淋鶏		●新edoくず餅ゼリー	
Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)		Kuzumochi Jelly	
●"ZENB Noodles" ナポリタン		●岩泉ヨーグルトゼリー (いちご)	
ZENB Yellow Pea Noodles, "Napolitan" Style		Yogurt Jelly (Strawberry)	
●"ZENB Noodles" ソース焼きそば		●マスキメロンゼリー	
Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style		Melon Jelly	
●季節野菜と米糴味噌グラタン		●あまおうゼリー	
Vegetable Gratin		AMAOU Strawberry Jelly	
●トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み		●バニラアイスクリーム	
Tomato Stew with Tripe and Navy Beans		Vanilla Ice Cream	
●薪焼きガルケッタ パーニャカウダソース		●ヨーグルトシャーベット	
Wood-fire Roasted Porchetta with Bagna Cauda Sauce		Yogurt Sherbet	
●白身魚と浅蛸のアクアパッツァ・ロッソ		●あまおうシャーベット	
White Fish and Littleneck Clam Acqua Pazza Rosso		AMAOU Strawberry Sherbet	
●エッグベネディクト		●ラムレーズンアイスクリーム	
Eggs Benedict		Rum Raisin Ice Cream	
●ポークカツサンド		●豆乳チョコレートアイスクリーム	
Pork Cutlet Sandwich		Soy Milk Chocolate Ice Cream	
●スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー		コーヒー・紅茶はお食事に含まれております。	
Teriyaki Burger with Jalapeño		Coffee and Tea is included in your course.	
●ガーリックシュリンプ		GF…グルテンフリー対応(gluten-free)	
Garlic Shrimp		VG…ヴィーガン対応(for vegan)	
●森茸とミートボールのデミグラス煮込み		VG…プラントベース対応(plant based)	
Stewed Mushrooms and Meatballs in Demi-glaze		TOWER RESTAURANT	
●国産鶏もも肉のピッツァイオーラ			
Chicken Pizzaiola			
●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 VG / ●中巻寿司			
Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll			