

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
●キャロットラベ 	Assorted Hotel-made Breads
Shredded 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 
牛肉と玉葱のすき煮 / 温泉卵	Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake
Beef and Onion Sukiyaki / 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	●桜くず餅ゼリー 
Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)	"Sakura" 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 	●マスクメロンゼリー 
Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style	Melon Jelly
●季節野菜と米糍味噌グラタン 	●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
●薪焼きボルケッタ レモン&ハーブ風味 	●ヨーグルトシャーベット 
Wood-fire Roasted Porchetta, Lemon Herb Flavor	Yogurt Sherbet
●白身魚と浅瀬のアクアパッツァ・ロッシ 	●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
●ポーカウツサンド	●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 	
Teriyaki Burger with Jalapeño	
●ガーリックシュリンプ	
Garlic Shrimp	
●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	
●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	
●福寿寿司 	
Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / ●中巻寿司	
	●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)