LUNCH Buffet

2026.5.7～

前菜 Appetizers

●カラフルチェリートマトと豆乳チーズのカプレーゼ GF VG PLANT BASED
Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese

●ゴロゴロ野菜のカポナータ GF VG PLANT BASED
Chunky Vegetable Caponata

●キャロットラペ GF
Shredded Carrot

●海の幸と彩り野菜のマリネ GF
Marinated Seafood Salad

●ブランプーレとポテトのサラダ マスタード風味
Mustard Potato Salad with Steamed Chicken

●季節野菜の和風マリネ VG PLANT BASED
Japanesque Marinated Seasonal Vegetables

●タパスバラエティー Assorted Tapas

生ハムと豆乳クリームチーズ / 豆乳トマトクリーム VG PLANT BASED
Prosciutto & Soy Milk Cheese / Soy Tomato Cream

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 VG PLANT BASED
Salmon Rillettes / Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic

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

温製料理 Warm items

●讃岐うどん(温製 / 冷製)
Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice)

～各種トッピング～ topping

牛しゃぶ 甘辛醤油餡掛け / 温泉卵
Beef Shabu Shabu / Egg Poached in Shell

野菜五目さつま揚げ / ピリ辛牛蒡天
Fried Fish Cake / Fried Fish Cake with Spicy Burdock

絹厚揚げ / わかめ / ネギ / やげん堀 七味唐辛子 / おろし生姜
Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion
"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger

●麻婆豆腐
Plant Based Mapo Tofu

●黒酢酢豚 VG PLANT BASED
Plant Based sweet and Sour Pork

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

●"ZENB Noodles" ナポリタン
ZENB Yellow Pea Noodles, “Napolitan” Style

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

●初夏野菜とみょうが味噌のクリーミードリア～豆乳仕立て～ GF VG PLANT BASED
Creamy Rice and Soy Gratin with vegetables and Japanese Ginger Miso

●トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み VG PLANT BASED SOY FREE
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

●白身魚と浅蜊のアクアパッツァ・ロッソ GF
White Fish and Littleneck Clam Acqua Pazza Rosso

●エッグベネディクト
Eggs Benedict

●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 PLANT BASED
Teriayki 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 VG PLANT BASED
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 GF VG PLANT BASED
Steamed Vegetables

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

●稲荷寿司 VG PLANT BASED / ●中巻寿司
Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) ／ Sushi Roll

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

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 PLANT BASED
Steamed Soy Milk Bread

スープ Soups

●季節のベジタブルブイヨンスープ GF VG PLANT BASED
Vegan Soup

●かぼちゃのポタージュ GF VG PLANT BASED
Pumpkin Potage

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

●マンゴーロールケーキ
Mango Rolled Cake

●豆乳バスクチーズケーキ
Soy Milk Burnt Cheesecake

●抹茶シュークリーム
Matcha Cream Puff

●豆乳いちごショートケーキ VG PLANT BASED
Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake

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

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

●豆乳いちごタルト VG PLANT BASED
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 PLANT BASED
Vegan Soy Milk and Banana Pudding

●新edoくず餅ゼリー VG PLANT BASED
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 PLANT BASED
Melon Jelly

●あまおうゼリー GF VG PLANT BASED
AMAOU Strawberry 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
Soy Milk Melon Sherbet

●マンゴーシャーベット GF VG PLANT BASED
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)
PLANT BASED…プラントベース対応(plant based)

TOWER RESTAURANT