

健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar		クッキングサービス Chef-served items	
●ドレッシング4種 & コンディメント Dressings & Condiments		●USチャックロールの低温ロースト  Slow-roasted US Chuck Roll	
前菜 Appetizers		ブレッド Bread	
●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		●ホテルメイド日替わりブレッド各種 Assorted Hotel-made Breads	
●ゴロゴロ野菜のカボナータ  Chunky Vegetable Caponata		●豆乳蒸しパン  Steamed Soy Milk Bread	
●キャロットラベ  Shredded Carrot		スープ Soups	
●小海老とマンゴーの南国風マリネ Tropical Shrimp and Mango Marinade		●かぼちゃのポタージュ   Pumpkin Potage	
●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		●季節のベジタブルイヨンスープ   Vegan Soup	
●季節野菜の和風マリネ  Japanesque Marinated Seasonal Vegetables		スイーツ Dessert	
●タパスバラエティー Assorted Tapas		●スーパーメロンショートケーキ Super Melon Shortcake	
生ハムと豆乳クリームチーズ / 豆乳トマトクリーム  		 ●マロンショートケーキ Chestnut Shortcake	
Prosciutto & Soy Milk Cheese / Soy Tomato Cream		 ●グレープロールケーキ Grape Rolled Cake	
サーモンリレット / 豆乳クリームチーズ ハーブ&ガーリック風味  		●豆乳バスクチーズケーキ Soy Milk Burnt Cheesecake	
Salmon Rilletes / Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic		 ●モンブラン Mont Blanc	
●稲荷寿司   / ●巻き寿司		●豆乳いちごショートケーキ  Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake	
Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll		●オーツミルクガトーショコラ  Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau	
《麺 Noodles》		●豆乳黒糖シフォンケーキ  Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake	
●氷温締め 絹うどん Silken Udon Noodles Rinsed in Ice-cold Water		 ●豆乳マロンタルト  Vegan Chestnut & Soy Milk Tart	
ウニ風味ごまだれ Sea Urchin Flavor Sesame Sauce  		●豆乳ヘルシープリン  Healthy Soy Milk Pudding	
トマト白湯だれ Tomato Baitang Sauce  		●豆乳バナナプリン   Vegan Soy Milk and Banana Pudding	
うどんつゆ Udon Soup  		●新edoくず餅ゼリー  Kuzumochi Jelly	
温製料理 Warm items		 ●岩泉ヨーグルトゼリー (グレープ)  Yogurt Jelly (Grape)	
●麻婆豆腐  Plant Based Mapo Tofu		●マスクメロンゼリー   Melon Jelly	
●黒酢豚  Plant Based sweet and Sour Pork		 ●グレープゼリー   Grape Jelly	
●油淋鶏  Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)		●バニラアイスクリーム  Vanilla Ice Cream	
●"ZENB noodle" ボモドーロソース   ZENB Noodle with Pomodoro Sauce		●豆乳メロンシャーベット  Melon & Soy Milk Sherbet	
●"ZENB noodle" ソース焼きそば  Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style		 ●グレープシャーベット   Grape Sherbet	
●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)		●ラムレーズンアイスクリーム  Rum Raisin Ice Cream	
●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		 ●マロンアイスクリーム Chestnut Ice Cream	
●薪焼きポルケッタ 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			
●白身魚と浅蜆のアクアパッツァ・ロッソ  White Fish and Littleneck Clam Acqua Pazza Rosso			
●エッグベネディクト Eggs Benedict			
●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			
●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			

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)