

LUNCH Buffet

2026.10.1~

Cold 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

●彩り野菜のカボナータ
Colorful Vegetable Caponata

●フランポワーズ香るキャロットラペ〜クミンのアクセントへGF

●小海老とマンゴーのオリエンタルマリネ
Shrimp and Mango Marinade

●蒸し鶏と香味野菜のエスニック春雨サラダ GF

Oriental Glass Noodle Salad with Steamed Chicken

●季節野菜の和風マリネ VG

Japanesque Marinated Seasonal Vegetables

●タバサパラエティー Assorted Tapas

・スペイン産生ハムとソイクリームチーズ
Soy Tomato Cream

・大地の恵みのフロマージュと香草のディップ VG

Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic

・チェリートマトのドゥミ・セックとトマトフロマージュ VG

Soy Milk Cheese & Prosciutto

・燻製サーモンのリエット
Salmon Rilletes

●稲荷寿司 VG / ●巻き寿司

Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) ／ Sushi Roll

《麺 Noodles》

●多加水熟成釜揚げうどん（温・冷） VG

Udon Noodle

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

Warm items

●麻婆豆腐 VG

Plant Based Mapo Tofu

●黒酢豚豚 VG

Plant Based sweet and Sour Pork

●油淋鶏 VG

Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)

●"ZENB NOODLE" ポモドーロソース GF VG

ZENB NOODLE with Pomodoro Sauce

●"ZENB NOODLE" ソース焼きそば VG

Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style

●ホワイトコーンとスパイスシーチリコンカンのエンチャラーダ

Chili con Carne Enchiladas

●トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み VG

Tomato Stew with Tripe and Navy Beans

●新焼ぎボルケッタ レモン&ハーブ風味 GF

Wood-fire Roasted Porchetta,Lemon Herb Flavor

●2種ソーセージとベーコン・ポテトのインパデッラ〜バルミジャーノ仕立て〜

German Pan-fried Potatoes and Sausages with Cheese

●ハーブ香る魚介とトマトのアкваパッツァ GF

White Fish and Littleneck Clam Acqua Pazza Rosso

●ポーくベバロニとバジルペーストのエッグベネディクト

Eggs Benedict

●クラシックポーくカツサンドウィッチ

Pork Cutlet Sandwich

●スパイシーハラペーニョ"TERIYAKI"バーガー VG

Teriyaki Burger with Jalapeño

●ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp

●ミートボールと森きのこの特製デミグラスシチュー VG

Stewed Autumn Mushrooms and Meatballs in Demi-glace

●銘柄鶏 あべどりのピッツァイオーラ

Chicken Pizzaiola

●ガーリックライス

Garlic Rice

●季節野菜の蒸籠蒸し GF VG

Seasonal Steamed Vegetables

●スパイシーベジタブカレー VG

Spicy Vegetable Curry

Chef-served items

●ローストビーフ〜旨み豊かな牛肩ロースの低温ローストへGF

Slow-roasted Chuck Roll

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

Steamed Soy Milk Bread

Soups

●かぼちゃのポタージュ GF VG

Pumpkin Potage

●季節のベジタブルビュionsoup GF VG

Vegan Soup

Dessert

●スーパーメロンショートケーキ

Super Melon Shortcake

●マロンショートケーキ

Chestnut Shortcake

●グレープロールケーキ

Grape Rolled Cake

●豆乳バスクーズケーキ

Soy Milk Burnt Cheesecake

●モンブラン

Mont Blanc

●豆乳いちごショートケーキ VG

Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake

●オートミルクガトーショコラ VG

Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau

●豆乳黒糖シフォンケーキ VG

Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake

●豆乳マロングルタン VG

Vegan Chestnut & 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

Vegan Soy Milk and Banana Pudding

●新edoくず餅ゼリー VG

Kuzumochi Jelly

●岩泉ヨーグルトゼリー（グレープ） GF

Yogurt Jelly （Grape）

●マスクメロンゼリー GF VG

Melon Jelly

●グレープゼリー GF VG

Grape Jelly

●バニライスクリーム GF

Vanilla Ice Cream

●豆乳メロンシャーベット GF

Melon & Soy Milk Sherbet

●グレープシャーベット GF VG

Grape Sherbet

●ラムレーズンアイスクリーム GF

Rum Raisin Ice Cream

●マロンアイスクリーム

Chestnut Ice Cream

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)

VB

…プラントベース対応(plant based)

TOWER RESTAURANT

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 RESTA

TOWER RESTAURANT