LUNCH Buffet

2026.10.1〜

冷製料理 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 PLANT BASED
Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese

●彩り野菜のカポナータ PLANT BASED
Colorful Vegetable Caponata

●フランボワーズ香るキャロットラペ〜クミンのアクセント〜 GF
Shreded Carrot

●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 PLANT BASED
Japanesque Marinated Seasonal Vegetables

●タパスバラエティー　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 PLANT BASED
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 PLANT BASED
Soy Milk Cheese & Prosciutto

・燻製サーモンのリエット
Salmon Rillettes

●稲荷寿司 VG PLANT BASED / ●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 PLANT BASED
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

温製料理 Warm items

●麻婆豆腐 VG PLANT BASED
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 NOODLE" ポモドーロソース GF VG PLANT BASED
ZENB NOODLE with Pomodoro Sauce

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

●ホワイトコーンとスパイシーチリコンカンのエンチラーダ
Chili con Carne Enchiladas

●トリッパと白いんげん豆のトマト煮込み VG PLANT BASED
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

●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クアパッツァ GF
White Fish and Littleneck Clam Acqua Pazza Rosso

●ポークベパロニとバジルペーストのエッグベネディクト
Eggs Benedict

●クラシックポーク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 PLANT BASED
Teriayki 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 PLANT BASED
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

●季節野菜の蒸篭蒸し GF VG PLANT BASED
Seasonal Steamed Vegetables

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

クッキングサービス 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〜 GF
Slow-roasted 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

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

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

スイーツ 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

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

●モンブラン
Mont Blanc

●豆乳いちごショートケーキ VG 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

●豆乳マロンタルト VG PLANT BASED
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 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（グレープ） GF
Yogurt Jelly（Grape）

●マスクメロンゼリー GF VG PLANT BASED
Melon Jelly

●グレープゼリー GF VG PLANT BASED
Grape 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
Melon & Soy Milk Sherbet

●グレープシャーベット GF VG PLANT BASED
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

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