LUNCH Buffet

2026.12.1～

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
Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese

●彩り野菜のカポナータ
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
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
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 Rillettes

●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

温製料理 Warm items

●麻婆豆腐 VG
Plant Based Mapo Tofu

●黒酢酢豚 VG
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
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
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

●ポークペ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
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
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
Seasonal Steamed Vegetables

●スパイシーベジタブルカレー VG
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
Steamed Soy Milk Bread

スープ Soups

●かぼちゃのポタージュ GF VG
Pumpkin Potage

●季節のベジタブルブイヨンスープ GF VG
Vegan Soup

スイーツ Dessert

●スーパーメロンショートケーキ ™
Super Melon Shortcake ™

●ストロベリーショートケーキ
Strawberry Shortcake

●いちごロールケーキ
Strawberry Rolled Cake

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

●キャラメルシュークリーム
Caramel Cream Puff

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

●オーツ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

●豆乳いちごタルト VG
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
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（いちご） GF
Yogurt Jelly（Strawberry）

●マスクメロンゼリー GF VG
Melon Jelly

●いちごゼリー GF VG
Strawberry Jelly

●バニラアイスクリーム GF
Vanilla Ice Cream

●豆乳チョコレートアイスクリーム GF
Soy Milk Chocolate Ice Cream

●あまおうシャーベット GF VG
AMAOU Strawberry Sherbet

●ラムレーズンアイスクリーム GF
Rum Raisin Ice Cream

●ピスタチオアイスクリーム GF
Pistachio 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)
…プラントベース対応(plant based)

TOWER RESTAURANT