

金銀扇 LUNCH Buffet

2025.12.31~2026.1.3

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

前菜 Appetizers

●カラフルチエリートマトと豆乳チーズのカブレーゼ 

Soy Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese

●ゴロゴロ野菜のカボナータ 

Chunky Vegetable Caponata

●かぼちゃと木の実と豆乳クリームチーズのサラダ 

Pumpkin and Soy Cream Cheese Salad with Nuts

●海の幸と彩り野菜のマリネ 

Marinated Seafood Salad

●プランブーレ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

●季節野菜の和風マリネ 

Japanesque Marinated Seasonal Vegetables

●タパスバラエティー Assorted Tapas

チーズのような豆乳と生ハム / 豆乳クリームチーズ ハーブ&ガーリック風味 

Soy Milk Cheese & Prosciutto / Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic

●モモリエット / 豆乳トマトクリーム 

Salmon Rillettes / Soy Tomato Cream

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 甘辛醤油館掛け / 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

綿厚揚げ / わかめ / ネギ / やげん堀 七味唐辛子 / オろし生姜

Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion

"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger

●麻婆豆腐 

Plant Based Mapo Tofu

●黒酢豚 

Plant Based sweet and Sour Pork

●油淋鶏

Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)

●"ZENB Noodles" ナボリタン

ZENB Yellow Pea Noodles, "Napolitan" Style

●"ZENB Noodles" ソース焼きそば 

Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style

●季節野菜と米粒味噌グラタン 

Vegetable Gratin

●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

●薪焼きボルケッタ バーニャカウダソース 

Wood-fire Roasted Porchetta with Bagna Cauda Sauce

●白身魚と浅蜊のアクアパッソ・ロッソ 

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

●国産鶏もも肉のピツツアイオーラ 

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

●稲荷寿司 

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

カッキングサービス Chef-served items

●USプライムローストビーフ

Roast US Prime Beef

グレイビーソース / ホースラディッシュ

Gravy Sauce / Horseradish

●黒毛和牛ステーキ鉄板焼

ガーリックソース / オロシポン酢 / レモン / 塩・胡椒

Garlic Sauce / Grated Ponzo Sauce / Lemon / Salt & Pepper

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 

Steamed Soy Milk Bread

スープ Soups

●季節のベジタブルブイヨンスープ 

Vegan Soup

●かぼちゃのポタージュ 

Pumpkin Potage

スイーツ Dessert

●スーパーメロンショートケーキ

Super Melon Shortcake

●スーパーあまおうショートケーキ

Super AMAOU Strawberry Shortcake

●あまおうロールケーキ

AMAOU Strawberry Rolled Cake

●豆乳バスクチーズケーキ

Soy Milk Burnt Cheesecake

●和三盆シュークリーム

Wasanbon Cream Puff

●豆乳いちごショートケーキ 

Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake

●オーツミルクガトーショコラ 

Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau

●豆乳黒糖シフォンケーキ 

Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake

●豆乳あまおうタルト 

Vegan AMAOU Strawberry & Soy Milk Tart

●豆乳ヘルシーブリん 

Healthy Soy Milk Pudding

●豆乳バナナブリん 

Vegan Soy Milk and Banana Pudding

●新edoくず餅ゼリー 

Kuzumochi Jelly

●岩泉ヨーグルトゼリー (いちご) 

Yogurt Jelly (Strawberry)

●マスクメロンゼリー 

Melon Jelly

●あまおうゼリー 

AMAOU Strawberry Jelly

●バニラアイスクリーム 

Vanilla Ice Cream

●ヨーグルトシャーベット 

Yogurt Sherbet

●あまおうシャーベット 

AMAOU Strawberry Sherbet

●ラムレーズンアイスクリーム 

Rum Raisin Ice Cream

●豆乳チョコレートアイスクリーム 

Soy Milk Chocolate Ice Cream

GF…グルテンフリー対応(gluten-free)

VG…ヴィーガン対応(for vegan)

DB…プラントベース対応(plant based)

TOWER RESTAURANT