

金銀扇 LUNCH Buffet

2025.12.31～2026.1.3

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ブ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
前菜 Appetizers	●黒毛和牛ステーキ鉄板焼 ガーリックソース / おろしポン酢 / レモン / 塩・胡椒 Garlic Sauce / Grated Ponzu Sauce / Lemon / Salt & Pepper
●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	ブレッド Bread
●ゴロゴロ野菜のカポナータ Chunky Vegetable Caponata	●ホテルメイド日替わりブレッド各種 Assorted Hotel-made Breads
●かぼちゃと木の实と豆乳クリームチーズのサラダ Pumpkin and Soy Cream Cheese Salad with Nuts	●豆乳蒸しパン Steamed Soy Milk Bread
●海の幸と彩り野菜のマリネ Marinated Seafood Salad	スープ Soups
●ブランプ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	●季節のベジタブルブイヨンスープ Vegan Soup
●季節野菜の和風マリネ Japanesque Marinated Seasonal Vegetables	●かぼちゃのポタージュ Pumpkin Potage
●タパスバリエティー Assorted Tapas	スイーツ Dessert
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	●スーパーメロンショートケーキ Super Melon Shortcake
サーモンリゼット / 豆乳トマトクリーム Salmon Rillettes / Soy Tomato Cream	●スーパーあまおうショートケーキ Super AMAOU Strawberry Shortcake
温製料理 Warm items	●あまおうロールケーキ AMAOU Strawberry Rolled Cake
●讃岐うどん(温製 / 冷蔵) Warm Sanuki-style Udon(Hot / Ice) ～各種トッピング～ topping 牛しゃぶ 甘辛醤油鮎掛け / 温泉卵 Beef Shabu Shabu / Egg Poached in Shell 野菜五目さつま揚げ / ビリ辛牛蒡天 Fried Fish Cake / Fried Fish Cake with Spicy Burdock 絹厚揚げ / わかめ / ネギ / やげん堀 七味唐辛子 / おろし生姜 Deep-fried Tofu / Seaweed / Green Onion "Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger	●豆乳バスクチーズケーキ Soy Milk Burnt Cheesecake
●麻婆豆腐 Plant Based Mapo Tofu	●和三盆シュークリーム Wasanbon Cream Puff
●黒酢酢豚 Plant Based sweet and Sour Pork	●豆乳いちごショートケーキ Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake
●油淋鶏 Youlinji(Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)	●オーツミルクガトーショコラ Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau
●"ZENB Noodles" ナポリタン ZENB Yellow Pea Noodles, "Neapolitan" Style	●豆乳黒糖シフォンケーキ Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake
●"ZENB Noodles" ソース焼きそば Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style	●豆乳あまおうタルト Vegan AMAOU Strawberry & Soy Milk Tart
●季節野菜と米糍味噌グラタン Vegetable Gratin	●豆乳ヘルシープリン Healthy Soy Milk Pudding
●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	●豆乳バナナプリン Vegan Soy Milk and Banana Pudding
●薪焼きボルケッタ パーニャカウダソース Wood-fire Roasted Porchetta with Bagna Cauda Sauce	●新edoくず餅ゼリー Kuzumochi Jelly
●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	●岩泉ヨーグルトゼリー (いちご) Yogurt Jelly (Strawberry)
●エッグベネディクト Eggs Benedict	●マスキメロンゼリー Melon Jelly
●ポーカウツサンド Pork Cutlet Sandwich	●あまおうゼリー AMAOU Strawberry Jelly
●スパイシーハラペーニョ "TERIYAKI"バーガー Teriyaki Burger with Jalapeño	●バニラアイスクリーム Vanilla Ice Cream
●ガーリックシュリンプ Garlic Shrimp	●ヨーグルトシャーベット Yogurt Sherbet
●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	●あまおうシャーベット AMAOU Strawberry Sherbet
●国産鶏もも肉のピッツァイオーラ Chicken Pizzaiola	●ラムレーズンアイスクリーム Rum Raisin Ice Cream
●ガーリックライス Garlic Rice	●豆乳チョコレートアイスクリーム Soy Milk Chocolate Ice Cream
●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 ●中巻寿司 Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll	

GF…グルテンフリー対応(gluten-free)
VG…ヴィーガン対応(for vegan)
VG…プラントベース対応(plant based)

TOWER RESTAURANT