

LUNCH Buffet

2024.7.1~

<p><b>前菜 Appetizers</b></p> <p>小海老とマンゴーのマリネサラダ Marinated Shrimp and Mango Salad</p> <p>タパスバラエティー Assorted Tapas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サーモンリエット ・ Salmon Rillettes</li> <li>・ブランダード ・ Brandade</li> </ul>	<p><b>クッキングサービス Chef-served items</b></p> <p>USプライムローストビーフ <b>GF</b> Roast US Prime Beef</p> <p>葉彩鶏とJシリアルのロースト Roast Cage-free "Sai Sai-dori" Chicken with J-cereal Multigrain Stuffing</p>
<p><b>健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar</b></p> <p>ドレッシング4種&amp;コンディメント Dressings &amp; Condiments</p> <p>季節の蒸し野菜 <b>GF</b><b>VG</b> Steamed Vegetables</p>	<p><b>ブレッド Bread</b></p> <p>ホテルメイド日替わりブレッド各種 Assorted Hotel-made Breads</p>
<p><b>スープ Soups</b></p> <p>季節のベジタブルフイヨンスープ <b>GF</b><b>VG</b> Vegan Soup</p>	
<p><b>温製料理 Warm items</b></p> <p>焼売 Shumai</p> <p>海老蒸し餃子 Steamed Shrimp Dumplings</p> <p>黒酢酢豚 Sweet &amp; Sour Pork with Black Vinegar Sauce</p> <p>麻婆豆腐 Mapo Tofu</p> <p>プラントベースココナッツカレー <b>VG</b> Vegan Coconut Curry</p> <p>エッグベネディクト Eggs Benedict</p> <p>ガーリックシュリンプ <b>GF</b> Garlic Shrimp</p> <p>ポークカツサンド Pork Cutlet Sandwich</p> <p>クラシックビーフシチュー Classic Beef Stew</p> <p>BBQポークエキゾチックパイン添え Barbecued Pork with Exotic Pineapple</p> <p>白身魚と浅網のアクアパッツァ・ロッシ <b>GF</b> White Fish and Littleneck Clam Acqua Pazza Rosso</p> <p>スパイシーソイチキンと夏野菜のサブジ <b>GF</b><b>VG</b> Spicy Soy Chicken and Summer Vegetable Sabzi</p> <p>新江戸フライドチキン <b>GF</b> Spicy Fried Chicken</p> <p>稲荷寿司 <b>VG</b> Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi)</p> <p>中巻き寿司 Sushi Roll</p>	<p><b>スイーツ Dessert</b></p> <p>スーパーメロンショートケーキ Super Melon Shortcake</p> <p>マンゴーショートケーキ Mango Shortcake</p> <p>いちごショートケーキ Strawberry Shortcake</p> <p>マンゴーロール Mango Cake Roll</p> <p>チョコレートシフォン Chocolate Chiffon Cake</p> <p>オペラレジェール Opera Legere</p> <p>バニラカスタードシュークリーム Vanilla Custard Cream Puff</p> <p>マスクメロンゼリー <b>GF</b><b>VG</b> Melon Jelly</p> <p>岩泉ヨーグルトゼリー <b>GF</b> Yogurt Jelly</p> <p>ピーチゼリー <b>GF</b><b>VG</b> Peach Jelly</p> <p>バニラアイスクリーム <b>GF</b> Vanilla Ice Cream</p> <p>ピーチシャーベット <b>GF</b><b>VG</b> Peach Sherbet</p> <p>マンゴーシャーベット <b>GF</b><b>VG</b> Mango Sherbet</p> <p>ラムレーズンアイスクリーム <b>GF</b> Rum Raisin Ice Cream</p>

【美味と健康メニュー】

<p>《前菜 Appetizers》</p> <p>チーズのような豆乳とカラフルトマトのカプレーゼ <b>GF</b><b>VG</b> Soy Cheese Caprese with Colorful Tomatoes</p> <p>タパスバラエティー Assorted Tapas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チーズのような豆乳とスペイン産生ハム ・ Soy Cheese and Prosciutto</li> <li>・豆乳クリームチーズとアンチョビ ・ Soy Cheese with Anchovies</li> </ul>	<p>《スープ Soups》</p> <p>濃厚豆乳入りゴロゴロ野菜のパンブキンスープ(※2) Pumpkin and Soy Milk Soup with Chunky Vegetables</p>
<p>《冷製 Cold items》</p> <p>ウニ風味ごまだれ(ゼンブヌードル※1) <b>VG</b> ZENB Yellow Pea Noodles with Sea Urchin Flavor Sesame Soup</p> <p>トマトベジ白湯だれ(ゼンブヌードル※1) <b>VG</b> Yellow Pea ZENB Noodles with Chilled Tomato Baitang Sauce</p>	<p>《ブレッド Bread》</p> <p>豆乳白パン <b>VG</b> Soy Milk Bread</p> <p>豆乳蒸しパン <b>VG</b> Steamed Soymilk Bread</p>
<p>《温製 Warm items》</p> <p>ナポリタン(ゼンブヌードル※1) <b>GF</b> Zenb Yellow Pea Pasta, "Napolitan" Style</p> <p>大豆ミートのトリッパ風トマト煮込み <b>VG</b> Soy Meat and Tomato Stew</p> <p>大豆ミートのペンネボロネーゼ <b>VG</b> Penne with Soy Meat Bolognese</p> <p>"TERIYAKI"ソイミートバーガー <b>VG</b> Soy Meat Teriyaki Burger</p>	<p>《スイーツ Desserts》</p> <p>豆乳メロンジェラート <b>GF</b> Melon&amp;Soy Milk Gelato</p> <p>豆乳バスチーズケーキ Soy Milk Basque Burnt Cheesecake</p> <p>豆乳ヘルシープリン <b>GF</b> Healthy Soy Milk Pudding</p> <p>新edoくず餅ゼリー(※2) <b>VG</b> Kuzumochi Jelly</p>

※食材の入荷状況により変更になる場合がございます。  
※1 黄えんどう豆100%の麺  
※2 元祖くず餅「船橋屋」の「くず餅乳酸菌®」を使用

**GF** …グルテンフリー対応 (gluten-free)      **VG** …ヴィーガン対応 (for vegan)  
※The above menu is subject to change without prior notice.  
※1 Uses noodles made 100% from yellow peas.  
※2 Includes beneficial lactic acid bacteria from "Kuzumochi" confections produced by Funabashiya.