

# New Year LUNCH Buffet

2025.1.1~1.3

| 前菜 Appetizers  | クッキングサービス Chef-served items  |
|--|--|
| ●グリルチキンとポテトのサラダ ハニーマスタード風味<br>Grilled Chicken and Potato Salad, with Honey Mustard                   | ●USプライムローストビーフ<br>Roast US Prime Beef  |
| ●海の幸のマリネとバスタコルタのサラダ仕立て<br>Marinated Seafood and Short Pasta Salad                                    | グレイビーソース / ホースラディッシュ<br>Gravy Sauce / Horseradish  |
| ●カラフルチェリートマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ<br>Mozzarella Cheese & Colorful Cherry Tomato Caprese                   | ●国産牛ステーキ鉄板焼 季節野菜炒め<br>Domestic Beef Stake Teppan-yaki with Vegetables                                    |
| ●ゴロゴロ野菜のカボナータ<br>Chunky Vegetable Caponata   | ガーリックソース / ジンジャーソース / BBQトマトソース<br>おろしポン酢 / わさび / 柚子胡椒<br>Garlic Sauce / Ginger Sauce / BBQ Tomato Sauce |
| ●森キノコのベベロンチーノ<br>Mixed Mushroom Aglio, Olio e Peperoncino  | Grated Radish and Ponzu Sauce / Wasabi / Yuzu Pepper   |
| ●赤キャベツとベーコンのマリネ<br>Marinated Red Cabbage and Bacon   |  |
| ●タパスバラエティー Assorted Tapas<br>生ハムとドライフルーツ / サumonリレット<br>Prociutto and Dried Fruit / Salmon Rillettes |  |

| 健康野菜のサラダバー Seasonal Salad Bar               | ブレッド Bread                                      |
|---|---|
| ●ドレッシング4種&コンディメント<br>Dressings & Condiments | ●ホテルメイド日替わりブレッド各種<br>Assorted Hotel-made Breads |
| ●季節の蒸し野菜<br>Steamed Vegetables              |   |

| 温製料理 Warm items   | スイーツ Dessert   |
|---|--|
| ●焼売 / ●海老蒸し餃子<br>Shumai / Steamed Shrimp Dumplings                              | ●スーパーメロンショートケーキ<br>Super Melon Shortcake             |
| ●エッグベネディクト<br>Eggs Benedict   | ●スーパーあまおうショートケーキ<br>Super AMAOU Strawberry Shortcake |
| ●ガーリックシュリンプ<br>Garlic Shrimp  | ●あまおうロールケーキ<br>Strawberry AMAOU Rolled Cake          |
| ●ポークカツサンド<br>Pork Cutlet Sandwich   | ●豆乳バスクチーズケーキ<br>Soy Milk Burnt Cheesecake            |
| ●塩漬豚バラとソーセージのポテ マスタード添え<br>Salt-cured Pork Belly and Sausage Stew, with Mustard | ●バニラカスタードシュークリーム<br>Vanilla Custard Cream Puff       |
| ●タンドリーチキンと季節野菜のサブジ<br>Tandoori Chicken and Seasonable Vegetable Sabzi           | ●あまおうゼリー<br>AMAOU Strawberry Jelly                   |
| ●白身魚と浅網のアクアパッツァ・ロッシ<br>White Fish and Littleneck Clam Acqua Pazza Rosso         | ●マスクメロンゼリー<br>Melon Jelly                            |
| ●油淋鶏<br>Youlinji (Chinese Crispy-fried Chicken with Scallion Sauce)             | ●バニラアイスクリーム<br>Vanilla Ice Cream                     |
| ●稲荷寿司 / ●中巻寿司<br>Inari Sushi (Fried Tofu-pouch Sushi) / Sushi Roll              | ●あまおうシャーベット<br>AMAOU Strawberry Sherbet              |

| 【美味と健康メニュー】   | 《スープ Soups》  |
|---|--|
| 《前菜 Appetizers》   | ●濃厚豆乳入りゴロゴロ野菜のバンブキンスープ<br>Pumpkin and Soy Milk Soup with Chunky Vegetables |
| ●タパスバラエティー Assorted Tapas<br>豆乳クリームチーズ ハーブ&ガーリック / 完熟トマトと豆乳クリームチーズ<br>Soy Cream Cheese with Herbs and Garlic / Ripened Tomato and Soy Cream Cheese  | ●クラムチャウダー<br>Clam Chowder  |
| 《麺 Noodles》   | 《ヴィーガンブレッド Bread for Vegan》  |
| ●温製 讃岐うどん<br>Warm Sanuki-style Udon   | ●豆乳蒸しパン<br>Steamed Soy Milk Bread  |
| 牛しゃぶ 甘辛醤油船揚げ / 温泉卵 / さつま揚げ / ピリ辛牛蒡天<br>Beef Shabu Shabu / Egg Poached in Shell  | 《ヴィーガンスイーツ Desserts for Vegan》   |
| Fried Fish Cake / Fried Fish Cake with Spicy Burdock<br>山菜醤油漬 / 網厚揚げ / わかめ / ネギ<br>Soy-pickled Wild Vegetables / Deep-fried Tofu<br>Seaweed / Green Onion<br>やげん糺 七味唐辛子 / おろし生姜<br>"Shichimi" (Seven Spice Mix) / Grated Ginger | ●豆乳いちごショートケーキ<br>Vegan Strawberry and Soy Milk Shortcake                   |
| 《温製 Warm items》   | ●オーツミルクガトーショコラ<br>Vegan Chocolate and Oat Milk Gâteau                      |
| ●プラントベース麻婆豆腐<br>Plant Based Mapo Tofu   | ●豆乳黒糖シフォンケーキ<br>Vegan Soy Milk and Brown Sugar Chiffon Cake                |
| ●プラントベース黒酢豚<br>Plant Based sweet and Sour Pork  | ●豆乳あまおうタルト<br>Vegan AMAOU Strawberry & Soy Milk Tart                       |
| ●プラントベーストリッパのトマト煮込み<br>Plant Based Tomato Stew  | ●豆乳ヘルシープリン<br>Healthy Soy Milk Pudding                                     |
| ●"ZENB Noodles" ナポリタン<br>ZENB Yellow Pea Noodles, "Neapolitan" Style  | ●豆乳バナナプリン<br>Vegan Soy Milk and Banana Pudding                             |
| ●"ZENB Noodles" ソース焼きそば<br>Fried ZENB Yellow Pea Noodles, "Yakisoba" Style  | ●新edoくず餅ゼリー<br>Kuzumochi Jelly   |
| ●"TERIYAKI"プラントベースバーガー<br>Plant Based Teriyaki Burger   |  |
| ●かぼちゃと丹波しめじの豆乳ベシヤメルグラタン<br>Creamy Soy Gratin with Pumpkin and Shimeji Mushrooms   |  |
| ●プラントベースカレー<br>Plant Based Curry  |  |

# TOWER RESTAURANT