

FOODS



NEW

魚介のパエージャ (パエリア) Seafood Paella

海の恵みを凝縮させた逸品。
魚介の旨味がたまらないおいしさ!

¥600



NEW

やみつき フライドポテト French Fries

カリッとホクホクなポテト。
スパイシーなソースと共に。

¥400



照り焼きチキンと 野菜のサラダ Chicken Salad

甘辛ジューシーなチキンと
アボカドたっぷりの満腹ポウル。

¥600



NEW

ポテトサラダ LOOPスタイル Potato Salad

ゴロっとしあげたポテトサラダを
半熟たまごと一緒に。

¥400



シーザーサラダ ボイルドエッグ添 Caesar Salad

ヘルシーで彩り鮮やかな
ごちそうサラダ。

¥600



スパイシー唐揚げ (ザンギ) Zangi

ヘルシーな胸肉をカリカリに。
ピリッとスパイスを効かせて。

¥600



NEW

北島ポークのボカディージョ Bocadillo

スペインの代表的な国民食のサンドイッチ。
低温調理でじっくり仕込んだ北島ポークをサンドして。

¥600



鶏肉 アボカド チーズの ホットサンドウィッチ Chicken Sandwich

クリーミーなアボカドとチキン。
お子様にもおすすめ。

¥600



厚切りハム チーズ 野菜の ホットサンドウィッチ Ham Sandwich

ホットサンドの定番を
Marina Café風にアレンジ。

¥600



余市バル「LOOP」の料理長、仁木偉シェフが監修。

「京都吉兆」にて日本料理の神髄に触れながら精練を重ね、
その後「祇園 山地陽介」にてフレンチシェフ・ソムリエとしても活躍。
料理人としての知見を広げるために、スペインでガリシアの「A Tafona」、
さらにバスクの「Asador Etxebarri」と行脚・修行を行い、2020年夏に帰国。



ワインを楽しむホテル「LOOP」

木・鉄・コンクリートの素材をそのまま生かした客室は、ワイナリーに泊まっているかのよう。レストラン「Yoichi LOOP」を併設。ワイン好きな人に楽しんでもらいたいホテルです。