

# 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

## 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



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

## 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



NEW

## 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



## 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



## 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。