

【LUNCH】



Buffet&Café
SLOPE SIDE DINER ZAKURO

期間：2023 年 12 月 1 日（金）～
1st Dec. 2023 -

除外日

12 月 16 日（土）～12 月 25 日（月）

12 月 31 日（日）～1 月 3 日（水）

1 名さま：おとな¥6,800 こども(7～12才) ¥4,800 幼児(3～6才) ¥3,800
Adults ¥6,800 Children (7 to 12 years) ¥4,800 Toddlers (3 to 6 years) ¥3,800 per Person

※表示料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料（13%）を加算させていただきます。

※イベント・季節・仕入れの状況により、食材・メニュー・価格に変更がある場合がございます。

*All prices include consumption tax, and subject to 13% service charge.

*Please be advised that menu is subject to change on availability.

Lunch Buffet ランチbuffet

Live Kitchen ライブキッチン

🍖 **Rorst Beef** ローストビーフ
低温でじっくりと焼き上げ旨味を引き出したおすすめメニュー。

🍖 **Grill** 網焼き & 鉄板焼き
ソフトシェルシュリンプの網焼き / 厚切りベーコンの網焼き
帆立貝の網焼き / 合鴨の鉄板焼き / イベリコ豚の鉄板焼き
焼き野菜 / マグロ頬肉と江戸菜のアヒージョ

🍖 **Japanese** 寿司 & すき焼き
握り寿司 / 国産牛すき焼き 温泉卵添え

🍖 **Mont-Blanc** モンブラン
パティシエが目の前で仕上げる、季節のモンブラン。

Cold Appetizers 冷前菜

- ・帆立入りイチゴのポタージュ
- ・ブランドの生ハム添え
- ・カニとカリフラワーブランマンジェ
- ・フカヒレ入りコンソメロワイヤル
- ・あん肝 昆布ポン酢ジュレ
- ・魚のエスカベッシュ 柚子風味
- ・オリーブカクテル
- ・サラダバー

Hot Appetizers 温前菜

- ・鮫鱈のアクアパッツァ
オリーブオイルの香り
- ・海老とアボカドのペンネグラタン
- ・チキンの唐揚げ スイートチリソース
- ・パングラタン
- ・蒸し野菜

Asian アジアン

- ・ちらし寿司
- ・黒米うどん
- ・はすの芽梅酢
- ・柚子大根
- ・クラゲの白胡麻風味
- ・水餃子の白湯スープ
- ・イチゴカレー
- ・牛肉とクコの実入り黒カレー
- ・海老とカリフラワー入り赤カレー
- ・ナン または ごはん
- ・日替わりスープ

Hot Pot ストウブ

- ・ビーフシチュー
- ・鮫鱈入りブイヤベース ザクロ風
- ・チキンとモリーユ茸の
トマトクリームソース
- ・ムール貝の白ワイン蒸し

Pasta&Risotto パスタ&リゾット

- ・リゾット
鹿肉とポルチーニ茸入りラゲースソース
- ・パスタ
サーモンのクリームソース

Dessert&Cafe デザート&カフェ

- ・ワインゼリー
- ・オペラ
- ・紅茶のロールケーキ
- ・チョコアイス
- ・ピスタチオアイス
- ・パティシエおすすめプチスイーツ
- ・パン各種
- ・紅茶 / コーヒー各種

※仕入れ状況により、食材・メニューが変更になる場合がございます。

※特定原材料7品目アレルギー（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）をお持ちのお客さまは、係りにお申し出ください。

※当ホテルのレストランにおける食物アレルギー対応につきましては、お客さまの安全を最優先とさせていただくため、正確なアレルギー情報の入手可能な

特定原材料7品目（えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生）のみの対応とさせていただきます。

※すべてのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

Lunch Buffet Menu

Live Kitchen

🍷 Rorst Beef

🍷 Grill & "Teppan-Yaki"

Softshell Shrimp/Thick Sliced Bacon

Scallop/Duck/Iberico Pork

Vegetable/Tuna Cheeks and Edo Spinach Ajillo

🍷 Japanese

"Nigiri"Sushi/Sukiyaki Half-boiled Egg

🍷 Mont-Blanc

Served at the Pastry Kitchen, Please Order ask the Pastry Chef order.

Cold Appetizers

- Scallop and Strawberry Potage
- Brandade with Cured Ham
- Crab and Cauliflower Blanc-manger
- Monkfish Consommé Royale
- Monkfish Liver with Kombu Citrus Say Sauce
- Escabèche, Yuzu Flavour
- Olive
- Salad

Hot Appetizers

- Monkfish Acqua pazza
- Shrimp and Avocado Penne au Gratin
- Fried Chicken with Sweet Chili Sauce
- Pain Gratiné
- Steamed Vegetable

Asian

- Chirashi-sushi
- Black Rice Udon Noodle
- Lotus Root Pickles
- Yuzu Daikon Radish
- Jellyfish Salad
- Chinese Dumpling
- Strawberry Curry
- Beef and Wolfberry Black Curry
- Shrimp and Cauliflower Red Curry
- Naan or Rice
- Soup of the Day

Hot Pot

- Beef Stew
- Monkfish Bouillabaisse
- Tomato Chicken Cream Stew with Morel Mushroom
- Steamed Mussels with White Wine Broth

Pasta&Risotto

- Risotto, Venison and Porcini Ragout
- Salmon Cream Sauce Pasta

Dessert&Cafe

- Wine Jelly
- Opera Cake
- Black Tea Swiss Roll
- Chocolate Sorbet
- Pistachio Sorbet
- Pâtisseries petit Sweets Selection
- Bread
- Coffe, Tea

※Ingredients and menu items are subject to change due to availability.

※To anyone who is allergic to any of the group of seven specific food allergies (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, and peanut) please tell your server.

※When it comes to food allergies, the restaurant in this hotel takes the safety of our customers as our top priority.

Note that we only stay informed of available accurate allergen information in regards to the group of seven specific food allergies (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, and peanut).

※All food is prepared in a shared kitchen, thus it is possible to have trace elements of allergens in the dishes served.