

【DINNER】



Buffet&Café  
**SLOPE SIDE DINER ZAKURO**

期間：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 ¥8,800 こども(7～12 才) ¥7,000 幼児(3～6 才) ¥5,500  
Adults ¥8,800 Children (7 to 12 years) ¥7,000 Toddlers (3 to 6 years) ¥5,500 per Person

※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。

\*The price includes the consumption tax, and subject to 13% service charge.

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

# Dinner Buffet デイナーブッフェ

## Live Kitchen ライブキッチン

### 🍷 Rorst Beef 骨付きローストビーフ

ハーブと塩麹でマリネをした後、低温でじっくりと焼き上げ、旨味を引き出したおすすめのメニュー。

### 🍷 Grill 網焼き & 鉄板焼き

鮑の網焼き／ホタテの網焼き／フォアグラ串の網焼き  
クミン風味の仔羊肉の鉄板焼き／イベリコ豚の鉄板焼き  
カチョカヴァロの鉄板焼き／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・しゃぶしゃぶ

握り寿司／国産牛すき焼き 温泉卵添え／しゃぶしゃぶ

### 🍷 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ージュ
- ・ブランドードの生ハム添え
- ・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

- ・真鯛のアクアパッツァ
- ・海老とアボカドのペンネグラタン
- ・ローストチキン タイム風味
- ・オマール海老のクリーム仕立てパイ包み焼き
- ・ソフトシェルシュリンプのハーブパン粉焼き

## Asian アジアン

- ・カニとイクラのちらし寿司
- ・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

- ・ポテトニョッキ  
鹿肉とポルチーニ茸入りラゲーソース
- ・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、正確なアレルゲン情報の入手可能な

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、アレルゲン物質が微量に混入する可能性があります。

# Dinner Buffet Menu

## Live Kitchen

### Signature-Beef Rib Roast

### Grill & "Teppan-Yaki"

Abalone / Scallop / Foie Gras Skewer

Cumin Lamb / Iberico Pork / Caciocavallo

Vegetable / Tuna Cheeks and Edo Spinach Ajillo

### Japanese

"Nigiri" Sushi / Sukiyaki Half-boiled Egg / Pork / Shabu-Shabu

### 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

- Sea Bream Acqua pazza
- Shrimp and Avocado Penne au Gratin
- Thyme Roast Chicken
- Lobster Hot Pot Pie
- Grilled Softshell Shrimp with Breadcrumbs

## Asian

- Crab and Salmon Roe 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

- Gnocchi, 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.