【LUNCH】

Buffet&Café

SLOPE SIDE DINER ZAKURO

期間：2026 年 12 月 2 日（水）～ 2027 年 3 月 4 日（木）

2nd Dec. 2026 - 4th Mar. 2027

除外日

2026 年 12 月 18 日（金）～ 12 月 25 日（金）

2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 3 日（日）

Exclusion dates

18th Dec. 2026 – 25th Dec. 2026

31st Dec. 2026 – 3rd Jan. 2027

※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。

※仕入れの状況により、食材・メニュー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　ランチブッフェ

Live Kitchen　ライブキッチン

Roast 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&Teppanyaki　網焼き＆鉄板焼き

ソフトシェルシュリンプの網焼き／蛤の網焼き／野菜の網焼き

合鴨の鉄板焼き／黒豚肩ロースの鉄板焼き／焼き野菜

東京シャモと明日葉のアヒージョ

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、モンブラン。

Cold Appetizers　冷前菜

- ビーツのポタージュスープ
- 金柑風味のクリームチーズ　最中添え
- 雲丹のフラン
- フカヒレのロワイヤル　コンソメ仕立て
- ポークリエットと野菜のピクルス
- ドライトマトとオリーブの盛り合わせ
- サラダバー

Hot Appetizers　温前菜

- カサゴのサルサポモドーロ
- 海老とアボカドのペンネグラタン
- 蒸し野菜

Asian　アジアン

- 甘エビとイクラのちらし寿司
- 赤米うどん
- チキンの唐揚げ 黒酢ソース
- はすの芽梅酢
- 東京べったら漬け
- 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

- 東京クラフトビールと
  牛肉のカルボナード風
- ブイヤベース　ザクロ風
- 鶏肉と林檎のノルマンディー風煮込み
- ムール貝の白ワイン蒸し

Pasta＆Risotto　パスタ＆ライス

- パスタ
  東京ビーフと
  大江戸甘みそ入りラグーソース
- 蕪と十六穀米のチーズリゾット

Dessert&Cafe　デザート＆カフェ

- オペラ
- ベリーゼリー
- アイス各種
  （ピスタチオ／イチゴ／その他）
- パティシエおすすめプチスイーツ
- パン各種
- コーヒー／紅茶／ハーブティー

※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。

※当社のレストラン、宴会場における食物アレルギー対応につきましては、８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。
８品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。お客さまの安全を最優先とさせていただくため、８品目以外の対応はいたしかねます。
全ての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全に防止する事はできません。

Lunch Buffet Menu

Live Kitchen

Roast Beef

Grill & TeppanYaki

Soft Shell Shrimp / Clam / Grilled Vegetable

Kurobuta Pork Shoulder Loin / Vegetable on Teppanyaki Griddle

Duck / Tokyo Shamo Cicken and Angelica Ajillo

Japanese

Sushi / Sukiyaki Half-boiled Egg

Mont-Blanc

Please place your order at the dessert counter.

Cold Appetizers

*Beetroot Potage

*Kumquat-Flavored Cream Cheese with Monaka Wafer

*Sea Urchin Flan

*Shark Fin Consommé Royale

*Pork Rillettes with Pickled Vegetable

*Dried Tomato and Olive Assortment

*Salad

Hot Appetizers

*Rockfish with Salsa Pomodoro

*Shrimp and Avocado Penne au Gratin

*Steamed Vegetable

Asian

Sweet Shrimp and Salmon Roe Chirashi-sush

*Red Rice *Udon* Noodle

*Fried Chicken with Black Vinegar Sauce

*Lotus Pickled with Ume-plum Vinegar

*Tokyo-style Pickled Daikon Radish (Bettara-Zuke)

*Jellyfish with White Sesame Sauce

*Dumplings in White Soup

*Strawberry Curry

*Beef and Wolfberry Black Curry

*Shrimp and Cauliflower Red Curry

*Naan or Rice

*Soup of the Day

Hot Pot

*Beef Carbonnade with TOKYO Craft Beer

*Bouillabaisse ZAKURO Style

*Normandy-Style Stewed Chicken and Apples

*White Wine Steamed Mussels

Pasta &Risotto

*Pasta TOKYO BEEF Ragù Sauce with Edo Miso

*Cheese Risotto with Turnip and Sixteen-Grain Rice

Dessert&Cafe

*Opera

*Berry Jelly

*Patissiers Gelato Selection

*Patissiers petit Sweets Selection

*Bread

*Black Tea/Herb Tea/Coffee

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

*Regarding food allergy accommodations at our restaurants and banquet facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts.
Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.
To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.
At our facilities,as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen oth er than the ingredients being used.