

【LUNCH】



Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO

期間：2024年4月27日（土）～2024年5月31日（金）

27th Apr. 2024 -31st May. 2024

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

※4/27～5/6は料金を下記の通りに変更いたします。

1名さま：おとな¥7,500 こども(7～12才) ¥5,500 幼児(3～6才) ¥4,200
Adults ¥7,500 Children (7 to 12 years) ¥5,500 Toddlers (3 to 6 years) ¥4,200 per Person
(おとなにはスパークリングワイン1杯、お子さまにはソフトドリンクが1杯つきます)

※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 / 帆立貝の網焼き
マグレカナールの鉄板焼き
イベリコ豚の鉄板焼き / 焼き野菜 / ホタルイカと筍のアヒージョ

🍖 **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

- ・蛤と野菜のコンソメロワイヤル
- ・ポターージュ サンジェルマン
- ・野菜とベーコンのキッシュ
- ・イイダコとジャガイモのコンフィ
- ・オリーブカクテル
- ・サラダバー

Hot Appetizers 温前菜

- ・マトウダイのアクアパッツァ
- ・海老とアボガドのペンネグラタン
- ・パングラタン
- ・蒸し野菜

Asian アジアン

- ・桜海老とイクラのちらし寿司
- ・桜そば
- ・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

- ・アイントプフ (ドイツ風ポトフ)
- ・ブイヤベース ザクロ風
- ・仔羊のナバラン
プランタニエール風
- ・ムール貝の白ワイン蒸し

Pasta&Risotto パスタ&リゾット

- ・サルシッチャとアスパラガスのアラビアータ
- ・鹿肉ラグーと山菜入りパエリア

Dessert&Cafe デザート&カフェ

- ・オペラ
- ・パンナコッタ
- ・抹茶アイス
- ・チョコレートアイス
- ・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 / Scallop

Grilled Vegetables / Magret de canard

Ibérico pork / Firefly squid and bamboo shoot Ajillo

🍱 Japanese

"Nigiri" Sushi / Sukiyaki Half-boiled Egg

🍷 Mont-Blanc

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

Cold Appetizers

- Consommé Royale with Clams and Vegetables
- Potage Saint-Germain
- Vegetable and Bacon Quiche
- Iidako and Potato Confit
- Olive Cocktail
- Salad

Hot Appetizers

- John Dory Acqua pazza
- Shrimp and Avocado Penne Gratin
- Pain Gratiné
- Steamed Vegetable

Asian

- Sakura Shrimp and Salmon Roe Chirashi-sushi
- SAKURA Soba
- 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

- Eintopf
- Bouillabaisse
- Braised Lamb
- Steamed Mussels with White Wine Broth

Pasta & Risotto

- Salsiccia and Asparagus Arrabbiata
- Venison Ragù with Wild Vegetable Paella

Dessert & Cafe

- Opera
- Panna Cotta
- MATCHA Ice
- Chocolate Ice
- 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.