【DINNER】

Buffet&Café

SLOPE SIDE DINER ZAKURO

期間：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

※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。
*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 ディナーブッフェ

Live Kitchen ライブキッチン

Roast 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&Teppanyaki 網焼き＆鉄板焼き

鮑の網焼き／ソフトシェルシュリンプの網焼き／合鴨の網焼き
黒豚肩ロースの鉄板焼き／タイムとガーリック風味の仔羊の鉄板焼き
カチョカヴァロの鉄板焼き／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・しゃぶしゃぶ

握り寿司／国産牛すき焼き 温泉卵添え／豚肉のしゃぶしゃぶ

Mont-Blanc モンブラン

パティシエが目の前で仕上げる、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
- 各種チーズ盛り合わせ

Hot Appetizers 温前菜

- カサゴのサルサポモドーロ
- ローストチキン　タイム風味
- 白貝のプロバンス風
- 海老とアボカドのペンネグラタン
- クラムチャウダースープの
  パイ包み焼き

Asian アジアン

- 甘エビといくらのちらし寿司
- 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
- 蛤とアサリの白ワインバター蒸し

Pasta パスタ

- パスタ
  東京ビーフと
  大江戸甘みそ入りラグーソース
- ポテトニョッキ
  蕪とグラナパダーノチーズのソース

Dessert&Cafe デザート＆カフェ

- オペラ
- ベリーゼリー
- キャラメルムース
- 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。

Dinner Buffet Menu

Live Kitchen

Signature-Beef Rib Roast

Grill & TeppanYaki

Abalone / Soft Shell Shrimp / Duck
Kurobuta Pork Shoulder Loin / Thyme and Garlic Lamb
Caciocavallo / Vegetable on Teppanyaki Griddle
Tokyo Shamo Cicken and Angelica Ajillo

Japanese

Sushi / Sukiyaki Half-boiled Egg / Pork *Shabu-shabu*

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

*Assorted Cheese

Hot Appetizers

*Rockfish with Salsa Pomodoro

*Thyme Roast Chicken

*White Clams à la Provençale

*Shrimp and Avocado Penne au Gratin

*Clam Chowder Pot Pie

Asian

*Sweet Shrimp and Salmon Roe *Chirashi-sushi*

*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

*Steamed Hamaguri and Asari Clams in White Wine

Pasta

*Pasta TOKYO BEEF Ragù Sauce with Edo Miso

*Potato Gnocchi with Turnip and Grana Padano Cheese

Dessert&Cafe

*Opera

*Berry Jelly

*Caramel Mousse

*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.