

## 【DINNER】



### 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¥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

※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¥9,500 こども(7～12才) ¥7,000 幼児(3～6才) ¥5,500  
Adults ¥9,500 Children (7 to 12 years) ¥7,000 Toddlers (3 to 6 years) ¥5,500 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)

※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 / 帆立貝の網焼き / 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 / ホタルイカと筍のアヒージョ

🍷 **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、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

- ・サワラのアクアパッツァ
- ・海老とアボガドのペンネグラタン
- ・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クミン風味ソテー

## 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

- ・ワインゼリー
- ・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/Cumin Lamb

Ibérico pork/Caciocavallo/Grilled Vegetable

Firefly squid and bamboo shoot 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

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

## Hot Appetizers

- Spanish Mackerel Acqua pazza
- Shrimp and Avocado Penne Gratin
- Lobster Hot Pot Pie
- Softshell Shrimp with Cumin Sauté

## 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 Ragu  
with Wild Vegetable Paella

## Dessert&Cafe

- Wine Jelly
- 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.