【LUNCH】

Buffet&Café

SLOPE SIDE DINER ZAKURO

期間：2026 年 12 月 18 日（金）～2026 年 12 月 25 日（金）
2026 年 12 月 31 日（木）～2027 年 1 月 3 日（日）

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　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／フォアグラ串の網焼き／ソフトシェルシュリンプの網焼き
あぐー豚の鉄板焼き／仔羊肉のクミン風味／カチョカヴァロの鉄板焼き
焼き野菜／ソフトシェルクラブと江戸菜のアヒージョ

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
- マグロのタルタル 生姜風味のレムラードソース
- カクテルシュリンプ　アボカドソース
- 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

- ローストチキン タイム風味
- 真鯛のロースト
  コリアンダーのヴィエルジュソース
- 海老とアボガドのペンネグラタン
- ソフトシェルシュリンプのハーブパン粉焼き
- タラバガニと帆立貝のクリーム仕立て
  パイ包み焼き

Asian　アジアン

- 昆布〆真ふぐのちらし寿司
- 赤米うどん
- 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
- 鮟鱇入りブイヤベース　ザクロ風
- チキンとポルチーニ茸のクリーム煮
- ムール貝の白ワイン蒸し

Pasta&Paelle　パスタ＆パエリア

- イカスミパエリア
- パスタ
  東京ビーフと大江戸甘みそ入り
  ラグーソース

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
- 紅茶／ハーブティー／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。
※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

Signature-Beef Rib Roast

Grill & TeppanYaki

Abalone／Foie Gras Skewer／Soft Shell Shrimp
Agu Pork／Cumin-Spiced Lamb／Caciocavallo
Vegetable on Teppanyaki Griddle
Soft Shell Shrimp and *Edo* Mustard Spinach 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
- Tuna Tartare with Ginger Rémoulade Sauce
- Shrimp Cocktail with Avocado Sauce
- Dried Tomato and Olive Assortment
- Salad

Hot Appetizers

- Thyme Roast Chicken
- Roasted Sea Bream with Coriander Sauce Vierge
- Shrimp and Avocado Penne au Gratin
- Herb-Crusted Soft-Shell Shrimp
- Creamy King Crab and Scallop Pot Pie

Asian

- *Chirashi Sushi* with Kombu-Cured pufferfish
- Red Rice *Udon* Noodle
- Lotus Pickled with Ume-plum Vinegar
- Tokyo-style Pickled Daikon Radish (*bettara-zuke*)
- Jellyfish with White Sesame Sauce
- Boiled 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
- Monkfish Bouillabaisse ZAKURO Style
- Cream-Braised Chicken and Porcini Mushrooms
- Steamed Mussels in White Wine

Pasta & Paelle

- Squid Ink Paella
- Pasta TOKYO BEEF Ragù Sauce with *Edo* Miso

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.