【DINNER】

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

※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 国産牛ローストビーフ

国産ローストビーフを
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

フォアグラ串の網焼き／鮑の網焼き／あぐー豚の網焼き
オマール海老の鉄板焼き／マグレカナールの鉄板焼き／鹿肉の鉄板焼き
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・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

Cured Ham 生ハム

目の前でのカッティングにてご提供する期間限定メニュー。

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

- 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
- ドライトマトとオリーブの盛り合わせ
- カクテルシュリンプ アボカドソース
- サラダバー
- 各種チーズ盛り合わせ

Hot Appetizers 温前菜

- ローストチキン タイム風味
- 金目鯛のロースト
  コリアンダーのヴィエルジュソース
- 海老とアボカドのペンネグラタン
- タラバガニと帆立貝のクリーム仕立て
  パイ包み焼き
- エスカルゴのブルギニョン風

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
- 蛤とアサリの白ワインバター蒸し

Pasta パスタ

- ポテトニョッキ
  ゴルゴンゾーラチーズと胡桃の
  クリームソース
- 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
- 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
- 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。

Dinner Buffet Menu

Live Kitchen

Signature- Roast Beef

Grill & TeppanYaki
Foie Gras Skewers／Abalone／Agu Pork
Lobster／Magret Duck／Venison
Vegetable on Teppanyaki Griddle
Soft Shell Shrimp and *Edo* Mustard Spinach Ajillo

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

Cured Ham Slicing Service

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
- Assorted Cheese

Hot Appetizers
- Thyme Roast Chicken
- Roasted Splendid Alfonsino with Coriander Sauce Vierge
- Shrimp and Avocado Penne au Gratin
- Creamy King Crab and Scallop Pot Pie
- Escargots à la Bourguignonne

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 Hamaguri and Asari Clams in White Wine

Pasta
- Potato Gnocchi with Gorgonzola and Walnut Sauce
- Pasta TOKYO BEEF Ragù Sauce with *Edo* Miso

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.