

【LUNCH】



Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO

期間：2026年6月2日（火）～9月1日（火）

2nd Jun 2026 - 1st Sep. 2026

除外期間：2026年8月7日（金）～8月16日（日）

Exclusion dates : 7th Aug. 2026 - 16th Aug. 2026

1名さま：おとな¥7,500 こども(7～12才) ¥5,000 幼児(3～6才) ¥4,000
Adults ¥7,500 Children (7 to 12 years) ¥5,000 Toddlers (3 to 6 years) ¥4,000 per Person

※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 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&Teppanyaki 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／野菜のグリル
TOKYO Xの鉄板焼き／スパイシーチキンの鉄板焼き／焼き野菜
稚鮎と茗荷のアヒージョ

🍷 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

- ・とうもろこしのブランマンジェ
- ・シーフードとフルーツのマリネ
- ・桃のポタージュ
- ・蒸し鶏のパクチー風味 塩麹ソース
- ・生ハムのカプレーゼ ポン酢ジュレ添え
- ・スモークサーモンと野菜のナムル ユッケ風
- ・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

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

Asian アジアン

- ・うなぎと枝豆のちらし寿司
- ・五穀うどん
- ・チキンの唐揚げ スイートチリソース
パクチー添え
- ・はすの芽梅酢
- ・柚子大根
- ・クラゲの白胡麻風味
- ・水餃子入りトムヤンクン
- ・グリーンカレー
- ・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

- ・牛肉のクリーム煮 カレー風味
- ・ブイヤベース ザクロ風
- ・鶏肉のチリンドロンソース
- ・ムール貝の白ワイン蒸し

Pasta & Risotto パスタ&ライス

- ・パスタ
茸とシラスのアーリオオーリオ
山椒風味
- ・フライドライス ナシゴレン風

Dessert&Cafe デザート&カフェ

- ・マンゴーケーキ
- ・スイカゼリー
- ・アイス各種
(マンゴー／ラズベリー／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きますため、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ことはできません。

Live Kitchen

🍖 Roast Beef

🍖 Grill & TeppanYaki

Soft Shell Shrimp / Scallop / Grilled Vegetable

TOKYO X Pork / Vegetable on Teppanyaki Griddle

Spicy ChickinYoung / Sweetfish and Myoga Ginger Ajillo

🍣 Japanese

Sushi / Sukiyaki Half-boiled Egg

🍷 Mont-Blanc

Please place your order at the dessert counter.

Cold Appetizers

- *Corn Blancmange
- *Marinated Seafoods and Fruits
- *Peach Potage
- *Steamed Chicken
with Cilantro-flavored Shio-Koji Sauce
- *Cured Ham Caprese with Ponzu Jelly
- *Smoked Salmon and vegetable Namul,
Yukhoe-Style
- *Dried Tomato and Olive Assortment
- *Salad

Lunch Buffet Menu

Hot Appetizers

- *Pike Conger Acqua Pazza
- *Shrimp and Avocado Penne au Gratin
- *Steamed Vegetable
- *Bread Gratin

Asian

- *Eal and Edamame Beans *Chirashi-sushi*
- *Five-Grain *Udon* Noodle
- *Fried Chicken
with Sweet Chili Sauce and Coriander
- *Lotus Pickled with Ume-plum Vinegar
- *Yuzu *Daikon* Pickles
- *Jellyfish with White Sesame Sauce
- *Tom Yum Kung with Dumplings
- *Green Curry
- *Beef and Wolfberry Black Curry
- *Shrimp and Cauliflower Red Curry
- *Naan or Rice
- *Soup of the Day

Hot Pot

- *Creamed Beef with a Curry Accent
- *Bouillabaisse ZAKURO Style
- *Chilindron Chicken
- *White Wine Steamed Mussels

Pasta & Risotto

- *Mushrooms and Whitebait
Aglio Olio with Japanese Pepper
- *Fried Rice, Nasi Goreng Style

Dessert&Cafe

- *Mango Cake
- *Watermelon Jelly
- *Patisseries Gelato Selection
- *Patisseries 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 other than the ingredients being used.