

【LUNCH】



Buffet&Café SLOPE SIDE DINER ZAKURO

期間：2026年3月6日（金）～6月1日（月）

6th Mar. 2026 - 1st Jun 2026

除外期間：2026年4月29日（水・祝）～5月6日（水・祝）

Exclusion dates : 29th Apr. 2026 - 6th May 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／合鴨の鉄板焼き／焼き野菜
シラスと筍のアヒージョ
- 🍷 **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

- ・フォアグラのフラン 桜風味
- ・タコのカルパッチョ 柚子胡椒風味
- ・ホワイトアスパラガスのポターージュ
- ・彩野菜のテリーヌ
- ・チェリーモッツアレラと生ハム トロピカルソース
- ・シラスと江戸菜のキッシュ
- ・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

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

Asian アジアン

- ・桜エビといくらのちらし寿司
- ・赤米うどん
- ・鶏唐揚げ クミン風味
- ・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

- ・牛肉とキノコのクリーム煮込み
- ・ブイヤベース ザクロ風
- ・鶏肉のチリトマトソース煮込み
- ・ムール貝の白ワイン蒸し

Pasta & Risotto パスタ&リゾット

- ・パスタ
桜エビとキャベツのアーリオオーリオ
- ・リゾット
あざりと菜の花 レモンクリーム

Dessert&Cafe デザート&カフェ

- ・ミルクレープ
- ・桜ムース
- ・アイス各種
(桜／抹茶／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 / Duck / Vegetable on Teppanyaki Griddle

Whitebait and Bamboo Shoot Ajillo

🍣 Japanese

Sushi / Sukiyaki Half-boiled Egg

🍷 Mont-Blanc

Please place your order at the dessert counter.

Cold Appetizers

- Foie Gras Flan with Cherry Blossom Flavor
- Octopus Carpaccio with Yuzu Pepper Flavor
- White Asparagus Potage
- Colorful Vegetable Terrine
- Cherry Mozzarella and Prosciutto with Tropical Sauce
- Whitebait and Edo Spinach Quiche
- Dried Tomato and Olive Assortment
- Salad

Lunch Buffet Menu

Hot Appetizers

- Spanish Mackerel Acqua Pazza
- Shrimp and Avocado Penne au Gratin
- Steamed Vegetable

Asian

- Sakura Shrimp and Salmon Roe *Chirashi-sushi*
- Red Rice *Udon* Noodle
- Fried Chicken with Cumin Flavor
- Lotus Pickled with Ume-plum Vinegar
- *Yuzu Daikon* Pickles
- 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

- Creamed Beef and Mushrooms
- Bouillabaisse ZAKURO Style
- Chicken Stewed Chili Tomato Sauce
- White Wine Steamed Mussels

Pasta & Risotto

- Aglio e Olio Pasta with Sakura Shrimp and Cabbagea
- Lemon Cream Risotto with Clams and Rapeseed Blossoms

Dessert&Cafe

- Mille crêpe
- Cherry Blossom Mousse
- Pâtisseries Gelato Selection
- Pâtisseries 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.