

【DINNER】



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

※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buffet

## 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

合鴨の網焼き／鮑の網焼き／蛤の網焼き

TOKYO Xの鉄板焼き／タイムとガーリック風味の仔羊の鉄板焼き  
カチョカヴァロの鉄板焼き／焼き野菜／シラスと筍のアヒージョ

### Japanese 寿司・すき焼き・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

### 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
- ・各種チーズ盛り合わせ

## Hot Appetizers 温前菜

- ・ソフトシェルシュリンプのハーブパン粉焼き
- ・鱈のアクアパッツァ
- ・海老とアボカドのペンネグラタン
- ・クラムチャウダースープのパイ包み焼き

## 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
- ・鶏肉のチリトマト煮込み
- ・蛤とムール貝の白ワイン蒸し

## Pasta パスタ

- ・パスタ  
桜エビとキャベツのアーリオオーリオ
- ・ポテトニョッキ  
あさりと菜の花 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。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-Beef Rib Roast

### Grill & Teppan Yaki

Duck / Abalone / Clam / Thyme and Garlic Lamb

TOKYO X Pork / Caciocavallo / Vegetable on Teppanyaki Griddle

Whitebait and Bamboo Shoot Ajillo

### Japanese

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

### 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
- Assorted Cheese

## Hot Appetizers

- Herb Crusted Soft Shell Shrimp
- Spanish Mackerel Acqua Pazza
- Shrimp and Avocado Penne au Gratin
- Clam Chowder Pot Pie

## 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
- Steamed Clams and Mussels in White Wine

## Pasta

- Aglio e Olio Pasta with Sakura Shrimp and Cabbagea
- Potato Gnocchi with Clams and Rapeseed Blossoms in Lemon Cream

## 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.