【LUNCH】

Buffet&Café

SLOPE SIDE DINER ZAKURO

期間：2026 年 9 月 2 日（水）～ 12 月 1 日（火）

2nd Sep. 2026 - 1st Dec. 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／蛤の網焼き／野菜のグリル
TOKYO Xの鉄板焼き／合鴨の鉄板焼き／焼き野菜
砂肝とサツマイモのアヒージョ

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

- スモークサーモンとクスクスのヴェリーヌ
- サツマイモとブルーチーズのキッシュ
- 紫芋のポタージュ
- 南瓜のムースと茸と胡桃ロースト
- 松茸入りコンソメロワイヤル
- 合鴨スモーク 栗とクリームチーズ添え
- チェリートマトとオリーブのマリネ
- サラダバー

Hot Appetizers　温前菜

- 秋鮭のアクアパッツァ
  オリーブオイルの香り
- 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

- ちらし寿司
- 黒米うどん
- チキンの唐揚げ 黒酢ソース
- 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
- プリンスホテルオリジナルカレー
- 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

- 牛肉のチーズクリーム マスタード風味
- ブイヤベース ザクロ風
- 仔羊のトマト煮込み カスレ風
- ムール貝の白ワイン蒸し

Pasta＆Risotto　パスタ＆ライス

- パスタ
  海老のトマトクリームソース
- トリュフ入り十六穀米と
  スペルト小麦のリゾット

Dessert&Cafe　デザート＆カフェ

- ティラミス
- ぶどうゼリー
- アイス各種
  （黒ゴマ／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

Roast Beef

Grill & TeppanYaki

Soft Shell Shrimp / Clam / Grilled Vegetable

TOKYO X Pork / Vegetable on Teppanyaki Griddle

Duck / Gizzard and Sweet Potato Ajillo

Japanese

Sushi / Sukiyaki Half-boiled Egg

Mont-Blanc

Please place your order at the dessert counter.

Cold Appetizers

*Smoked Salmon Verrine with Couscous

*Sweet Potato and Blue Cheese Quiche

*Purple Sweet Potato Potage

*Pumpkin Mousse
with Roasted Mushrooms and Walnuts

*Consommé Royale with Matsutake Mushrooms

*Smoked Duck with Marron and Cream Cheese

*Marinated Cherry Tomatoes and Olives

*Salad

Hot Appetizers

*Autumn Salmon Acqua Pazza
with a hint of Olive

*Shrimp and Avocado Penne au Gratin

*Steamed Vegetable

*Bread Gratin

Asian

**Chirashi-sushi*

*Black Rice *Udon* Noodle

*Fried Chicken
with Black Vinegar Sauce

*Lotus Pickled with Ume-plum Vinegar

**Yuzu Daikon* Pickles

*Jellyfish with White Sesame Sauce

*Dumplings in White Soup

*Prince Hotel's Original Curry

*Beef and Wolfberry Black Curry

*Shrimp and Cauliflower Red Curry

*Naan or Rice

*Soup of the Day

Hot Pot

*Beef in Cheese Sauce
with a Hint of Mustard

*Bouillabaisse ZAKURO Style

*Lamb and Tomato Stew,
Cassoulet-style

*White Wine Steamed Mussels

Pasta &Risotto

*Shrimp Pasta with Tomato Cream Sauce

*Risotto with Truffle, 16-Grin Rice,
and Spelt Wheat

Dessert&Cafe

*Tiramisu

*Grape 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.