

【DINNER】



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 ¥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

蛤の網焼き／鮑の網焼き／合鴨の網焼き

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／砂肝とサツマイモのアヒージョ

🔥 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

- ・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
- ・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
- ・秋鮭のデュグレレ風
- ・海老とアボカドのペンネグラタン
- ・ビーフシチューと茸のパイ包み焼き

Asian アジアン

- ・甘エビといくらのかしら寿司
- ・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 パスタ

- ・パスタ
海老のトマトクリームソース
- ・ポテトニョッキ
トリュフ入り南瓜のクリームソース

Dessert&Cafe デザート&カフェ

- ・ティラミス
- ・ぶどうゼリー
- ・紫芋と黒ゴマタルト
- ・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 & TeppanYaki

Clam / Abalone / Duck / Thyme and Garlic Lamb

TOKYO X Pork / Caciocavallo / Vegetable on Teppanyaki Griddle
Gizzard and Sweet Potato Ajillo

Japanese

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

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
- *Assorted Cheese

Hot Appetizers

- *Herb-Crusted Soft Shell Shrimp
- *Autumn Salmon Dugléré Style
- *Shrimp and Ayocado Penne au Gratin
- *Beef and Mushroom Stew in Puff Pastry

Asian

- *Sweet Shrimp and SarmonRoe
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

- *Shrimp Pasta with Tomato Cream Sauce
- *Potato Gnocchi
with Truffled Pumpkin Cream Sauce

Dessert&Cafe

- *Tiramisu
- *Grape Jelly
- *Purple Sweet Potato and Black Sesame
Tart
- *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.