



**A SEASON OF BLOSSOM**  
花咲く季節の春buffet

A Taste of Harvest  
テイストオブハーベスト

From April 1 to May 31

**LUNCH | ランチ 11:30-15:00**  
**BUFFET CLOSED | ブuffetクローズ 14:30**

**DINNER | デイナー 18:00-21:30**  
**BUFFET CLOSED | ブuffetクローズ 21:00**

**PRICE | 料金 6,820**

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.  
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax  
and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。  
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、  
予めご了承賜りますようお願い申し上げます。  
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、  
別途15%のサービス料を申し受けます。

## CRUDITÉ BAR

CUCUMBER | MINI COLORFUL TOMATOES | RADISH | CORN | MIX SALAD | CARROTS

MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES | PICKLED VEGETABLES

MARINATED FETA IN OLIVE OIL | HUMMUS | TZATZIKI

SELECTION OF OLIVE OIL, VINEGARS AND DRESSING

胡瓜 | チェリートマト | 大根 | コーン | ミックスサラダ | 人参 | オリーブ | ミックスピクルス

フェタチーズのマリネ | フムス | ザジキ

ドレッシングやオリーブオイルとヴィネガーも各種ご用意しております

## SELECTION PLATTER

NIÇOISE SALAD <FRENCH CLASSIC>

CHICKEN SALAD WITH HERBS EMULSION AND LEMON VINAIGRETTE <GREEK-STYLE>

MARINATED SARDINE, CELERY AND FENNEL SALAD <SPANISH COASTAL STYLE>

SMOKED COD BRANDADE, SEASONAL SPRING VEGETABLES, CAPER AND LEMON DRESSING

ASPARAGUS AND PROSCIUTTO, MIMOSA, AND HERB OIL <FRENCH INSPIRED>

SPICY SQUID AND BROCCOLI SALAD

フランス ニース風サラダ

ハーブエマルジョンとレモンヴィネグレットのギリシャ風チキンサラダ

イワシのマリネ セロリとフェネルのスペイン沿岸風サラダ

燻製鱈のブランダード 季節の野菜 ケッパーとレモンドレッシング

アスパラガスと生ハムのミモザスタイル ハーブオイル フランス風アレンジ

スパイシーな烏賊とブロッコリーのサラダ

## COMPOSED SALADS

SPRING VEGETABLE CAPONATA WITH BAMBOO SHOOTS AND FAVA BEANS <SICILIAN STYLE>

SPRING CABBAGE AND TUNA SALAD <JAPANESE SPRING INSPIRED>

COUSCOUS WITH MINCED PORK AND CAJUN SEASONING <NORTH AFRICAN AND LOUISIANA>

シチリア風 春野菜のカポナータ 筍とそら豆

日本の春を味わう春キャベツとツナのサラダ

豚ひき肉とモロッコ風クスクスのケイジャン風味

## SOUP

DAIKON RADDISH AND BEEF SOUP <KOREAN STYLE>

韓国風 牛肉と大根のスープ

## FROM THE KITCHEN

**ORECCHIETTE WITH BROCCOLINI, SAKURA SHRIMP**

**<INSPIRED COASTS OF ITALY AND JAPAN>**

桜海老とブロッコリーのオレキエッテ イタリアと日本の海岸風

## CARVING STATION

**ROASTED PORK MUSTARD AND HONEY <BRITISH TRADITIONAL STYLE>**

英国風 ローストポーク マスタードとハニーソース

## MAIN DISHES

**JERK CHICKEN, SUCCOTASH AND CHILI <JAMAICAN STYLE>**

**SAUTED SEABREAM FISH FUMET AND TOMATO VIERGE SAUCE <PROVENÇAL STYLE>  
PESTO ROASTED SEASONAL VEGETABLES**

**BAKED MACKEREL WITH SUDACHI BEURRE BLANC**

**LAMB NAVARIN <FRENCH TRADITIONAL STYLE>**

**CHICKEN RICE PILAF <TURKISH STYLE>**

ジャマイカ風スパイスチキン サコタッシュ添え

真鯛のソテー 魚のフメとフレッシュトマトのヴィエルジュソース プロヴァンス風

季節の野菜のロースト バジルソース

鯖のオープン焼き すだち香る ブールブラン

仔羊のナヴァラン 伝統的なフランス風シチュー

トルコ風 チキンピラフ

## DESSERT

**PEACH AND REDCURRANT | LEMON TART | FRUITS AND JELLY | ALMOND MILK PANNA COTTA**

**FINGER MILK CHOCOLATE | MATCHA BISCUIT AND CREAM | CHEESECAKE**

ピーチと赤ずぐり | レモンタルト | フルーツゼリー | アーモンドミルクのパンナコッタ

フィンガーミルクチョコレート | 抹茶ビスケットとクリーム | チーズケーキ

**PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS, OR REQUESTS.  
PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.**

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。  
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。