

THE Select

セミブッフェスタイルランチ

Semi Buffet Style Lunch

選べるメイン 2品

お一人様

¥1,980

選べるメイン 3品

お一人様

¥2,480

Your choice of the main dishes

Can be enjoyed with the main menu.

Choice of : 2 entrees/main dishes ¥1,890 per person or

3 entrees/main dishes ¥2,390 per person

メインメニューと合わせてお楽しみいただけます

セミブッフェ

約30種食べ放題

スーパードリンクバー

約10種飲み放題

Semi Buffet all-you-can-eat about 30 kinds of food & All-you-can-drink soup bar and drink bar

選べるメイン 以下よりメイン料理をお選びください。

Choice of Entrees/Main Course

Please choose your entrees/main dish from the following:

1. 55℃ 黒毛和牛のレア青椒牛肉絲 + ¥150
55℃ rare cooked Japanese black beef with Green sansho Pepper
2. 61℃ 合鴨肉の冷製ロティ
～柑橘と薫香の漂い～ + ¥150
61℃ Roasted Duck Roti with Citrus and Smoky Aroma
3. 60℃ 豚肉のコートレット
～塩麴と山葵のソース～ + ¥300
60℃ Steamed Pork Loin Cutlet with Salt koji and Sansho Pepper Sauce
4. 豚バラ肉の赤ワイン黒酢角煮酢豚 + ¥300
Red wine black vinegar braised pork belly
5. 国産豚バラ肉と彩り野菜のスチームベジ
Steamed Domestic Pork Belly with Colorful Vegetables
6. おすすめ逸品料理 (別紙)
Recommended A la carte dishes
7. おすすめ炒飯 (別紙)
Recommended fried rice
8. おすすめ麺料理 (別紙)
Recommended Noodle Dishes
9. 海老のチリソースと
海老のオレンジフルーティマヨ + ¥200
Shrimp with Chili Sauce and Shrimp with Orange Fruity Mayo



1. 55℃ 黒毛和牛のレア青椒牛肉絲



2. 61℃ 合鴨肉の冷製ロティ～柑橘と薫香の漂い～



4. 豚バラ肉の赤ワイン黒酢角煮酢豚



9. 海老のチリソースと海老のオレンジブルーティマヨ

10. メバルの唐揚げ ~鮮やかな緑豆の彩り~
Deep-fried Rockfish with White Fan Colorful Vegetable Starchy Paste

11. 鶏モモ肉の油淋鶏
~葱と生姜の甘酢ソース~
Chinese style deep fried chicken with Leek and Ginger Sweet and Sour Sauce

12. 紅ズワイ蟹のかに玉
~オイスターソース餡かけ~
Red Snow Crab omelet with thick oyster sauce

13. 紅ズワイ蟹と鱻鱈の
ロワイヤル茶碗蒸し + ¥200
Steamed Egg Custard with Crabs and Shark Fin

14. 四川風土鍋麻婆豆腐
Szechuan style clay pot mabo tofu

15. 鯛の紹興酒蒸し
~葱と焦がし醤油の香味ソース~
Steamed Shaoxing Wine with Steamed Sea Bream
~Green Onion and Burnt Soy Sauce~

16. きまぐれ点心盛り合わせ + ¥150
Steamed dim sum Assorted

17. 牛スジ肉とジャガイモの中華風グラタン
Chinese-Style Gratin with Beef Tendon and Potatoes

18. アトランティックサーモンの台湾風カルパッチョ
Taiwanese-Style Carpaccio of Atlantic Salmon

19. ズワイ蟹と鱻鱈の天津飯 + ¥400
Red snow crab and shark's fin omelet on rice

20. 四川青山椒「黒」担々麺
~自家製青山椒辣油~
Spicy Szechuan green sansho pepper dan dan noodle

21. 五目レタスチャーハン
Five-Ingredient Fried Rice with Lettuce

22. 海老とイカの五目餡かけ焼きそば + ¥200
Fried Noodles with Shrimp and Squid with vegetables mixed in starchy paste

23. 牛サガリのオイスターソース炒め + ¥500
Beef Sagari Stir-fried in Oyster Sauce

24. 魅惑の Basque Cheese Cake
Basque Cheese Cake

25. まるでサツマイモ!? なフレンチトースト + ¥300
~黒蜜と焼き芋アイス~
Sweet Potato-Inspired French Toast with Kuromitsu Syrup and Roasted Sweet Potato Ice Cream

お子様ランチプレート ¥1,280

創作buffet・スープバー・ドリンクバー付き

The kid's lunch plate ¥1,280 Includes buffet, soup bar, and drink bar

※料金には消費税が含まれます。 The fee includes consumption tax



18. アトランティックサーモンの台湾風カルパッチョ



25. まるでサツマイモ!? なフレンチトースト ~黒蜜と焼き芋アイス~