



## WEEKDAY BUFFET MENU

平日 ブッフェメニュー  
3/18~

LUNCH | ランチ 11:30 - 15:00  
BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 14:30

DINNER | デイナー 18:00 - 21:30  
BUFFET CLOSED | ブッフェクローズ 21:00

PRICE | 料金 6,600

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。

# WEEKDAY BUFFET MENU

## FRESH SALAD SEASONAL COMPOSED SALAD

MIXED GREEN | TOMATO | CUCUMBER | CARROT | BROCCOLI | CORN  
HUMMUS | TZATZIKI | RAINBOW PICKLES | MARINATED OLIVE  
BEETROOT AND CRANBERRY SALAD | SPRING VEGETABLE CAPONATA  
POTATO, LOTUS ROOT, CAULIFLOWER WITH REMOULADE  
SPRING CABBAGE TUNA SALAD WITH ONION MUSTARD SAUCE

### DRESSINGS, OLIVE OILS, CONDIMENTS AND VINEGARS

ミックスグリーン | トマト | キュウリ | ニンジン | ブロccoli | コーン  
フムス(ひよこ豆のディップ) | ザジキ(ヨーグルトとハーブのディップ) | 色とりどりのピクルス | オリーブのマリネ  
ビーツとクランベリーのスラダ | 春野菜のカポナータ  
じゃがいも、蓮根とカリフラワーのレムラードソース | 春キャベツとツナのスラダ オニオン マスタードソース

ドレッシングやオリーブオイルとコンディメントやヴィネガーも各種ご用意しております

## APPETIZER

YUM WOON SEN - SHRIMP AND GLASS NOODLE SALAD  
CRISPY BRICK ROLL - CHICKEN COOKED WITH COCONUT MILK  
PORK LARB - MINCED PORK COOKED IN SWEET SOY AND BASIL  
BURI MIANG - MARINATED BURI WITH GALANGAL CARAMEL  
YUM PHET - SPICY DUCK SALAD  
SAUTEED SQUID WITH SHIKUWASA MAYONNAISE

ヤムウンセン  
海老と春雨のタイ風スラダ  
ココナッツミルクとチキンのブリックロール  
ポークラブ  
豚ひき肉とバシルのソテー  
プリミアン  
鰯のマリネ ガランガルスパイス インドネシア風  
ヤムペット  
スパイシーな鴨のスラダ  
イカのソテー シークワサーマヨネーズ

## BREAD

PLAIN FOCACCIA | BAGUETTE | SOFT ROLL  
フォカッチャ | バゲット | ソフトロール

## LIVE NOODLE STATION

YOU HAVE A CHOICE BETWEEN TWO TYPES  
SPICY LAKSA OR BAK KUT TEH NOODLE

出来立てのラクサまたはバクテー風ヌードル

## CARVING STATION

ROASTED AUSTRALIAN BEEF MARINATED IN LEMONGRASS

CRYING TIGER SAUCE | CHALIAPIN SAUCE

レモングラスでマリネしたオーストラリア産牛のローストビーフ

クライングタイガーソース | シャリアピンソース

## MAIN DISHES

BEEF RENDANG

BRAISED BEEF WITH LEMONGRASS, COCONUT AND LIME LEAVES

NASI GORENG

FRIED RICE, SWEET SOY SAUCE, SHRIMP PASTE, FRIED ONIONS

IKAN BAKAR

OVEN BAKED SAMBAL MARINATED SEABREAM, CUCUMBER AND RED ONION SALAD

DONG PO ROU

BRAISED PORK BELLY IN SOY SAUCE AND GINGER, STEAMED GREEN VEGETABLE

SEASONAL SEAFOOD SWEET AND SOUR SAUCE

STIR FRY SEASONAL VEGETABLES AND TOFU, SPICY SAUCE

ビーフルンダン

牛肉の煮込み レモングラス ココナッツミルク ライム

ナシゴレン

ジャスミンライス ケチャップマニス 海老ペースト

イカン バカール

鯛のサンバルマリネのオープン焼き キュウリとオニオンのサラダ

トンポーロウ

豚バラ肉の煮込み 青菜添え

季節の魚介 スイート&サワーソース

豆腐と季節野菜 スパイシーソース

## DESSERT

WHITE CHOCOLATE & SAKURA MOUSSE | RASPBERRY & SAKURA FINGER

CORIANDER & MINT PINEAPPLE | GRIOTTE CRUMBLE

FRUITS TART | COCONUT TAPIOCA PUDDING PASSION SAUCE

KHAO NIAO MAMUANG | LECHE FLAN (CARMEL CREAM)

ホワイトチョコレート桜ムース | ラズベリーと桜のフィンガーケーキ

コリアンダーとミントパイナップル | さくらんぼのクランブル

フルーツタルト | ココナッツとタピオカのプディング パッションフルーツソース

カオニャオマムアン | レ-che フラン(プリン)