



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 | ブロッコリー | 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

ビーフレンダン

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 (Caramel 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)