



WEEKEND BUFFET MENU 休日buffetメニュー

LUNCH | ランチ 11:30 - 15:30
BUFFET CLOSED | buffetクローズ 15:00

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

PRICE | 料金 7,260

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。

WEEKEND BUFFET MENU

SALAD BAR

MIXED GREEN | TOMATO | CUCUMBER | RED ONION | CARROT | BEET | BROCCOLI
ROASTED SWEET POTATO | QUINOA SALAD | BLACK BEAN SALAD
CUMIN MARINATED CHICKPEAS

A VARIETY OF VEGETABLES, HOUSE-MADE DRESSINGS, OLIVE OILS, CONDIMENTS AND VINEGARS

ミックスグリーン | トマト | キュウリ | 赤玉ねぎ | ニンジン | ビーツ | ブロccoli | ローストスイートポテト
キヌアサラダ | ブラックビーンズサラダ | ひよこ豆のクミンマリネ

約10種類以上の野菜と自家製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

CARIBBEAN SPICY OCTOPUS SALAD

CHICKEN SALAD WITH SPICY PEANUT SAUCE

ELOTE MEXICAN-STYLE ROASTED CORN BASTED IN A CREAMY MAYONNAISE SAUCE

BAKED BEETS AND FIG SALAD

CHILE RELLENO MINI CHILI PEPPERS STUFFED WITH PORK AND CHEESE

SNAPPER TIRADITO WITH CHILI AJI AMARILLO SAUCE

SALMON LOMILOMI HAWAIIAN-STYLE SALMON TARTARE

カリブ風スパイシータコのサラダ

チキンサラダ スパイシーピーナッツソース

エロテ メキシコ風コーンのロースト クリーミーマヨネーズソース

ベイクドビーツとイチジクのサラダ

チリレジェーノ ポークやチキンを詰めたミニピーマン

鯛テラディート 鯛のアジアマリソース

サーモンロミロミ ハワイ風サーモンのタルタル

TACO BAR

CHEESE | CORN | TOMATO | LETTUCE | JALAPENO | SOUR CREAM | SWEET ONION
CHILI | GUACAMOLE | SALSA VERDE | HOT SAUCE | PICO DE GALLO | CHEESE DIP

ENJOY YOUR ORIGINAL TACOS!

チーズ | コーン | トマト | レタス | ハラペーニョ | サワークリームスイートオニオン

チリ | ワカモレ | サルサ・ベルデ | ホットソース | ピコ・デ・ガロ | チーズディップ

オリジナルのタコスをお楽しみいただけます

COLD CUT

ROSETTE | COPPA | BRESAOLA

ロゼット | コッパ | プレサオラ

BREAD

TOMATO AND ROSEMARY FOCACCIA | MINI CAMPAGNA BREAD | SOFT ROLL

トマトとローズマリーのフォカッチャ | ミニカンパーニュブレッド | ソフトロール

SOUP

PUMPKIN SOUP

パンプキンスープ

MAIN DISHES

GRILLED SEABREAM WITH AJI VERDE | MOQUECA BRAZILIAN SEAFOOD STEW

JASMINE RICE WITH SAFFRON | SEASONAL VEGETABLES

PERUVIAN-STYLE FRY BEEF STRIPS WITH SWEET SOY

鯛のグリルとペルー風グリーンソース | ムケッカ ブラジル風魚介のシチュー

サフラン香るジャスミンライス | 季節野菜 | ペルー風牛肉の甘醤油炒め

CARVING STATION

ROASTED DOMESTIC BEEF SIRLOIN

PORTUGUESE STYLE PIRI PIRI CHICKEN

SAUCE

CHIMICHURRI SAUCE | RED WINE SAUCE | FLAVORED SALT

国産牛サーロインのロースト

ポルトガル風ピリピリチキン

ソース

チミチュリソース | 赤ワインソース | フレーバーソルト

DESSERT

TART CAKE | CREAM PUFF | FRUIT JELLY

CHOCOLATE MOUSSE | PANNA COTTA | CHEESECAKE

タルトケーキ | シュークリーム | フルーツゼリー | チョコレートムース | パンナコッタ | 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。