

Semi Buffet Style Lunch  
セミbuffestスタイルランチ

# THE Select



# 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 ¥1,890 or 選べるメイン 3品 お一人様 ¥2,390

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



1. 55℃ 低温調理黒毛和牛のレア青椒牛肉絲



7. 海老のチリソースと海老のオレンジフルーティマヨ

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℃ 低温調理黒毛和牛の  
レア青椒牛肉絲  
55℃ low-temperature rare cooked Japanese black beef with Green sansho Pepper
2. 豚バラ肉の赤ワイン黒酢角煮酢豚 + ¥300  
Red wine black vinegar braised pork belly
3. 豚肩ロース肉ときのこの豆鼓蒸し  
Steamed pork shoulder and mushrooms with bean jam

4. おすすめ逸品料理  
Recommended A la carte dishes
5. おすすめ炒飯  
Recommended fried rice
6. おすすめ麺料理  
Recommended Noodle Dishes
7. 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
8. メバルの白扇揚げ ~彩り野菜餡かけ~  
Deep-fried Rockfish with White Fan Colorful Vegetable Starchy Paste
9. 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
10. 60℃ 低温蒸し鶏のマリアージュソース  
~四川風味の辛味ソースと山椒の新緑ソース~  
+ ¥150  
60℃ Low temperature steamed chicken with marriage sauce  
Szechuan spicy sauce and fresh green sauce  
with Japanese sansho pepper

2. 豚バラ肉の赤ワイン黒酢角煮酢豚





12. 紅ズワイ蟹 海老 雲丹 いくらの中華風海宝茶碗蒸し



14. 真鯛の紹興酒蒸し〜葱と焦がし醤油の香味ソース〜

11. 紅ズワイ蟹のかに玉

〜オイスターソース餡かけ〜 + ¥150

Red Snow Crab omelet with thick oyster sauce

12. 紅ズワイ蟹 海老 雲丹 いくらの中  
中華風海宝茶碗蒸し + ¥300

Steamed Chinese-style Kaiho Chawanmushi (steamed egg custard) with Red Snow Crab, Shrimp, sea urchin, and Ikura

13. 四川風土鍋麻婆豆腐

Szechuan style clay pot mabo tofu

14. 真鯛の紹興酒蒸し

〜葱と焦がし醤油の香味ソース〜

Steamed sea bream with rice wine Scented sauce with leeks and burnt soy sauce

15. 点心三種蒸し合せ

(豚と海老の韭菜焼売 小籠包 麻辣焼売)

Steamed dim sum assort (pork and shrimp dumpling, soup dumpling/ Xiao long bao, hot and numb spicy dumpling)

16. 牛スジ肉と春雨のピリ辛土鍋煮込み

+ ¥200

Spicy beef tendon and vermicelli stewed in the clay pot

17. 真鯛の香港風カルパッチョ

〜椒麻ソースがけ〜

Hong Kong style carpaccio of seabream with pepper sauce

18. 紅ズワイ蟹とフカヒレの天津飯

+ ¥400

Red snow crab and shark's fin omelet on rice

19. 四川青山椒の辛味担々麺

Spicy Szechuan green sansho pepper dan dan noodle

20. 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

21. オマール海老のお料理 + ¥2,000

Lobster dishes

下記よりお選びください ※前日までの要予約

Please choose from the following ※Reservations required by the day before

■ チリソースオープン焼き 〜焼きチーズ仕立て〜

Baked with chili sauce and grilled cheese

■ フルーティマヨネーズ仕立て

Fruity mayo dressing

■ 香味金沙炒め

Stir-fried spicy golden sand

22. フカヒレの上海風土鍋御膳 + ¥1,500

Shanghai style Shark's fin in clay pot (Japanese style set meal)

※前日までの要予約

※Reservations required by the day before

23. ONO 自家製プリンと今月のおすすめ

デザート盛合せ + ¥150

ONO Homemade pudding and monthly recommendation Assorted desserts

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



16. 牛スジ肉と春雨のピリ辛土鍋煮込み



17. 真鯛の香港風カルパッチョ〜椒麻ソースがけ〜