

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

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

スープバー・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℃ 低温調理黒毛和牛の

レア青椒牛肉絲

55°C 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



1. 55℃ 低温調理黒毛和牛のレア青椒牛肉絲



2. 豚バラ肉の赤ワイン黒酢角煮酢豚

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. イカと野菜のスイートマヨ ~金砂パウダー~
Squid and Vegetables with Sweet Mayonnaise Gold Dust Powder
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. フカヒレと紅ズワイ蟹の
ロワイヤル茶碗蒸し + ¥300
Steamed Egg Custard with Crabs and Shark Fin
13. 四川風土鍋麻婆豆腐
Szechuan style clay pot mabo tofu
14. カワハギの紹興酒蒸し
~葱と焦がし醤油の香味ソース~
Steamed Shaoxing Wine with Filefish Originated
~Green Onion 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. 北海道産サーモンのカルパッチョ
~香港 style ~
Salmon Originated from Hokkaido Carpaccio
~Hong Kong style~
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. 鮭とレタスの五目炒飯
Salmon and Lettuce Fried Rice
22. 黒毛和牛リブローズのステーキ
~シェフオリジナルソース~ + ¥1,500
Japanese Wagyu Ribulose Steak ~Chef's Original Sause~
23. Basque Cheese Cake + ¥150
~こだわりのバスクチーズケーキ~
Basque Cheese Cake ~Special Basque Cheese Cake~

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



7. 海老のチリソースと海老のオレンジフルーティマヨ



16. 牛スジ肉と春雨のピリ辛土鍋煮込み