

# Dinner Buffet -Ichi-Godzilla-

## イチゴジラディナーbuffet



TM & © TOHO CO., LTD.

ゴジラ生誕 65 周年記念！ゴジラが初めて上陸した品川で、スイーツの街に上陸したゴジラがイチゴの季節に大暴れいたします。イチゴを丸ごと1つ入れたゴジラの顔型シュークリームや、ゴジラの足型がついたイチゴのチーズスフレなど、様々なイチゴ・ゴジラスイーツをご用意いたしました。フレッシュのイチゴもお好きなだけお楽しみいただけます。またシェフが目の前でローストビーフなどをご提供するアクションステーションもご用意しております。ゴジラの世界観をスイーツと共に体験できるディナーbuffetです。

120 min. 分

Adult 大人 ¥ 5,000 (平日 Weekdays) / ¥ 6,000 (土日祝 Weekend)

Primary school students 小学生のお子様 ¥2,500 (毎日 Everyday)

Preschool kids (3yrs~) 3歳から未就学児のお子様 ¥2,500 (毎日 Everyday)

With a souvenir picture book of "Ganbare Chibi Godzilla"

『がんばれ ちびゴジラ』の絵本付き

Infants (2yrs & under) 2歳以下のお子様 free 無料

## The Strings Dinner Course スtringsディナーコース ¥ 10,000 per person /おひとり様

Minimum order for 2 persons 2名様より承ります

### Appetizer 前菜

Salmon & avocado tartar with orange flavored balsamic sauce, American caviar  
サーモンとアヴォカドのタルタル オレンジ風味のバルサミコソース & アメリカンキャビア

### Soup スープ

Green pea velouté with parmesan cheese custard & snow crab rilletes  
グリーンピースポタージュ パルメザンチーズフラン & ずわい蟹のリエット

### Your choice of Fish 魚料理をお選びください

Sautéed "Sakura" sea bream filet & saffron flavored shellfish sauce  
桜鯛のソテー サフラン風味の魚貝ソース

Steamed turbot filet with mountain vegetables & colza blossom sauce, culatello ham slices  
サメガレイのスチーム 山菜のソテー & 菜の花ソース クラテッロハム

### Refreshment お口直し

### Your choice of Meat 肉料理をお選びください

Roasted "Korenai" pork loin with rosemary & sage perfumed spring roots  
コレナイ豚背肉のロースト 春の根菜 ローズマリー & セージの香り

Grilled beef filet with spring potato gratin & red wine sauce (+¥1,000)  
牛フィレ肉のグリル 新じゃがいものグラタンと赤ワインソース

Miyazaki black haired beef tenderloin steak with spring potato gratin & red wine sauce (+¥2,500)  
宮崎県産 黒毛和牛フィレのステーキ 新じゃがいものグラタンと赤ワインソース

### Your choice of dessert

デザートをお選びください。

Coffee, espresso, tea or herb tea

コーヒー、エスプレッソ、紅茶またはハーブティー

## The Strings Dinner course Light スtringsディナーコース ライト ¥8,000

Appetizer 前菜 / Soup スープ / Your choice of main dish お好きなメインディッシュ一品 / Your choice of dessert お好きなデザート一品  
Coffee or Tea コーヒー又は紅茶

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:

We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.

食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。


Prices are subject to an 8% consumption tax and a 13% service charge.

表記価格に別途消費税8%とサービス料13%を加算させていただきます。


## SEASONAL A LA CARTE 季節のおすすめアラカルト

Salmon & avocado tartar with orange flavored balsamic sauce, American caviar サーモンとアヴォカドのタルタル オレンジ風味のバルサミコソース & アメリカンキャヴィア		¥ 2,500
Homemade country-style paté, dandelion leaves & mustard scented sabayon 自家製パテドカンパーニュ タンポポサラダとマスタードのサバイヨン		2,500
Green pea velouté with parmesan cheese custard & snow crab rillettes グリーンピースポタージュ パルメザンチーズフラン & ずわい蟹のリエット		1,800
Sautéed "sakura" sea bream filet & saffron flavored shellfish sauce 桜鯛のソテー サフラン風味の魚貝ソース		3,000
Steamed turbot filet with mountain vegetables & colza blossom sauce, culatello ham slices サメガレイのスチーム 山菜のソテー & 菜の花ソース クラテッロハム		3,000
Roasted "Korenai" pork loin with rosemary & sage perfumed spring roots コレナイ豚背肉のロースト 春の根菜 ローズマリー & セージの香り		3,200
Grilled beef filet with spring potato gratin & red wine sauce 牛フィレ肉のグリル 新じゃがいものグラタンと赤ワインソース	100g 150g	4,500 6,000
Miyazaki black haired beef tenderloin steak with spring potato gratin & red wine sauce 宮崎県産 黒毛和牛フィレのステーキ 新じゃがいものグラタンと赤ワインソース	100g 150g	8,000 11,000

## OUR BASICS A LA CARTE スtringsオリジナルアラカルト

Soup of the Day 本日のスープ		¥ 1,300
Onion gratin soup オニオングラタンスープ		1,700
 Special garden salad with homemade red onion dressing とうきょうサラダと彩り野菜のスペシャルガーデンサラダ 自家製赤たまねぎドレッシング		2,400
Caesar salad with prosciutto and crispy parmesan cheese パルマハムとクリスピーパルメザンチーズのシーザーサラダ		2,400
Berry bread sandwich with avocado, shrimps and eggs アヴォカドと小エビ、卵のベリーブレッドサンドイッチ		2,500
American club house sandwich with truffle fries アメリカンクラブハウスサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え		2,900
Canterbury beef rib steak sandwich with truffle fries カンタベリービーフ リブロースのステーキサンドウィッチ トリュフ風味フライドポテト添え		3,300
Monterey Jack cheese and bacon burger with truffle fries モンテレージャックチーズとベーコンのハンバーガー トリュフ風味フライドポテト添え		3,100
Spicy beef curry スパイシービーフカレー		2,600
Coconut chicken curry and Naan ココナッツチキンカレー & ナン		1,800
Pasta of the week 今週のお勧めパスタ		2,600

## DESSERT デザート

The Strings chocolate bar & pistachio ice cream with coconut sauce Strings特製チョコレートバーとピスタチオアイスクリーム ココナッツソース		1,400
Orange flower water flavored crème brûlée with citrus composition クレームブリュレ オレンジフラワーの香り シトラスコンポジション		1,400
Cherry blossom ice cream with meringue & "Sakura" perfumed red fruits sauce 桜のアイスクリームとメレンゲ & 桜の香りの赤いフルーツソース		¥ 1,300
 TOKYO SALAD blanc-manger with milk sherbet とうきょうサラダのブランマンジェ ミルクシャーベット添え		1,300
Assorted ice cream & sherbet アイスクリームの盛り合わせ		1,200

Food allergies, Food Intolerance, Dietary Requirements and Religious Interest:  
We welcome inquiries from guests who wish to know whether any dishes contain particular ingredients.  
食物アレルギー、食物不耐性、食生活条件あるいは宗教上の理由について：当レストランでご提供する料理の原材料については、スタッフにお尋ねください。

Prices are subject to an 8% consumption tax and a 13% service charge.  
表記価格に別途消費税 8%とサービス料 13%を加算させていただきます。