

4/27~5/6

## ランチビュッフェ

### シェフズスペシャリティ

「黒潮本マグロ」にぎり寿司（お一人様におひとつ）

### 前菜

竹の子と露の土佐和え

いかと新じゃが芋の酒盗かけ

春キャベツとクラゲの山椒風味和え

豆腐干とパクチーのサラダ

フォアグラのスフォルマート

春野菜のキッシュ

旬野菜のバーニャ・フレッディ

### 西洋料理

ジューシーローストビーフ低温調理 64°C仕立て

仔羊の香草マリネ プランチャ

東京野菜入りトスカーナ風「リポリータ」

スチームベジタブル EVO タブナードソース

豚肉のコトレッタ モッツアレラチーズ焼き マルサラソース

ビーフストロガノフ

バターライス

メトロポリタンカレー

北インド銘産 バターチキンカレー

サルニッチャと春野菜のピッツァ

カジキマグロとレモンのピッツァ

スパゲッティーニ アマトリチャーナ

フジッリ グリーンピースと小海老

### 日本料理

よもぎ豆腐

深川ミニ丼ぶり

信州そば

東京都産野菜入り仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」

野菜天麩羅3種

鯖の地芽味噌焼き 新生姜添え

牛肉と春野菜のすき煮

### 中国料理

本日の点心

あさりといか入り上海風焼きそば

《以下より2品（日替わり）》

白麻婆豆腐

海老のフリッターマヨネーズ

本日のおすすめ一品

### スイーツ

アーモンドカスタードプリン

ガトーショコラ

杏仁豆腐

ピスタチオのバスクチーズケーキ

季節のフルーツタルト

和菓子

コーヒーゼリー

バニラアイスクリーム

チョコレートアイスクリーム

ジェラート2種