

4/27~5/6

## ディナービュッフェ

### シェフズスペシャリティ

「春！海の幸の宝石箱」グラティナート（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  
ずわい蟹

### 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  
旬魚のプランチャ スプリングレギューム サフランエマルジョン  
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  
ロモサルタード ベルー風  
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  
サルシ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  
握り寿司3種  
東京都産野菜入り仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」  
海老と春野菜の天麩羅  
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

ふかひれ入りラーメン  
点心2種  
《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  
苺のプロフィットロール  
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

※仕入れによりメニュー内容が変更になる場合がございます。