

12/1～12/31
※12/20～25 を除く

ディナービュッフェ

タイムサービス (お一人様におひとつ)

フォアグラのフラン キャラメリゼ

前菜

ふぐ皮のにこごり

根菜の柚子入り甘酢漬け

四川名菜『よだれ鶏』

小海老のケチャップ煮

タコと柑橘のセヴィチェ

鶏レバーのシェリービネガー煮

彩野菜のバーニャ・フレッディ

西洋料理

【クロスダイニングおすすめ】 ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ

仔羊もも肉の香草プランチャ 軽いフュメ アプリコットソース

紫芋のポタージュ カラフル野菜

スチームベジタブル

タラのブニュエロ モホ・ピコンソース

ボリート・ミスト サルサヴェルデ

【クロスダイニングおすすめ】 Special ビーフシチュー

バターライス Special ビーフシチューとご一緒に

メトロポリタンカレー

白カレー

エスカリパーダ・イベリコペーコンのコカ

ピッツァ クワトロフンギ

カルチョフィと冬キャベツのバーニャカウダ สปาゲッティーニ

魚介とショートパスタのグラティーナ

パン 4 種

日本料理

【クロスダイニングおすすめ】

東京野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」

魚介と東京野菜の天麩羅

ねぎま鍋

蟹とほうれん草のお浸し

本日の小鉢

お蕎麦

本日のお寿司

中国料理

【クロスダイニングおすすめ】 白麻婆豆腐

蒸し点心/揚げ点心

牛肉と冬野菜のオイスターソース炒め

五目炒飯

マーラータン

スイーツ

【クロスダイニングおすすめ】 バスクチーズケーキ

メープルカスタードプリン

ピスタチオのパンナコッタ

苺の杏仁豆腐

ティラミスのヴェリーヌ

ミルクレープロールケーキ

フルーツタルト

苺のモンブラン

和菓子

焼き菓子

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

フルーツ 4 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。