



All Day Dining  
Cross Dine

12/1～12/31  
※12/20～25 を除く

## ランチビュッフェ

### タイムサービス (お一人様におひとつ)

ふかひれ入り五目黒おこげ

### 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イチエ

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°C仕上げ

マサ チリコンカルネ

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

スペイン風モツ煮『カジョス』チーズ焼き

【クロスダイニングおすすめ】special ビーフストロガノフ

バターライス special ビーフストロガノフとご一緒に

メトロポリタンカリー

白カレー

エスカリバーダ・イベリコベーコンのコカ

ピッツア 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 スパゲッティーニ

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」

旬野菜の天麩羅

ねぎま鍋

揚げ里芋と鶏団子のみぞれ餡

蟹とほうれん草のお浸し

本日の小鉢

お蕎麦

豚の角煮の小丼

鮮魚の胡麻だれ小丼

### 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

四種のソース入り焼きそば『ATSUZAWA Special』

### 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

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

※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。