

3/2~3/13

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)

“国産牛 100%”パティ グレイビーソース

前菜

菜の花辛子浸し

竹の子土佐煮

川海老の佃煮 五香粉の香り

山菜とクラゲのピリ辛和え

旬野菜のピクルス

ブリのカルパッチョ EVO

季節野菜のバーニャ・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

豚ロースのシャリアピンソース ごぼうとベーコンのブレゼ

東京野菜入りミネストローネスープ

スチームベジタブル

カタルーニャ郷土料理『サルスエラ』

ミラノ風チキンミラネーゼ アツラ セルパチコ レモン

【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

ブラックカレー

筍・菜花・イペリコベーコンピッツァ

ツナマヨコーンピッツァ

菜花・アンチョビのグリーンペペロンチーノ スパゲッティ

スパゲッティ ナポリタン

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」

豚バラ山菜鍋

旬魚と東京野菜天麩羅

桜豆乳チーズ豆腐

根三つ葉と湯葉のお浸し

うどん

握り寿司

中国料理

【クロスダイニングおすすめ】 白麻婆豆腐

点心

シンガポールビーフン

牛肉とニンニクの芽 四川炒め

ココナッツミルク入り担々麺

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

桜とアセロラのヴェリーヌ

桜餅

抹茶のパナコッタ

桜と苺のシフォンケーキ

季節のフルーツタルト

カスタードプリン

コーヒゼリー

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