

3/14~4/5

## 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)

春の合鴨和風ロースト 菜花のヴェルデ

### 前菜

竹の子土佐煮

蒸し鶏とせりの白和え

山菜とクラゲの和え物

皮蛋豆腐

キッシュロレーヌ

パテ ドゥ カンパーニュ W/ムータルド

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】和牛ジューシーローストビーフ低温調理64°C仕上げ

鉄板ジンギスカン

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』

大山鶏のブルノワゼット 春野菜のパポーレ

【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

キーマカレー

桜海老とピゼリ・グラナパダーノのナポリピッツァ

東京野菜と香草チキンのゴルゴンゾーラビアンコ ピッツァ

フジッリ 釜揚げシラスとフェブのサルサヴェルデ

牛 100% ボロネーゼ สปาゲッティ

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」

海老と東京野菜天麩羅

春野菜の豚汁

桜豆乳チーズ豆腐

旬野菜と湯葉のお浸し

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

四川風ガーリックシュリンプ

五目あんかけ 焼きそば

ふかひれ入り醤油そば

### 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

日向夏とオレンジのモンブラン

苺のパリプレスト

桜とアセロラのヴェリーヌ

桜餅

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

※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。