

4/27~5/1

ディナービュッフェ

5/7~5/10

タイムサービス (お一人様におひとつ)

合鴨の味噌漬けと焼豆腐田楽

前菜

みそかんぷら

菜の花辛子浸し

白菜の中華甘酢漬け

凍み豆腐と叉焼の和え物

ほうれん草のトルティージャ アイオリソース

ごぼうとベーコンのブレゼ

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

秋刀魚のポーポー焼き 大葉ジェノベーゼ

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

真鯛のポワレ アサリのフォンダンのせ グラタン仕立て スケットソース

豚の低温調理ロースト 春キャベツのヴェルッタータ

【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

筍と菜花の合わせ味噌ピッツァ

春野菜と明太子クリームチーズのピッツァ

釜揚げシラスと菜花のサルサヴェルデ สปาゲッティ

フジッリ 真鱈とイベリコ豚ベーコンのアマトリーチェ

パン 4種

日本料理

【クロスダイニングおすすめ】

しんとり菜と仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」

旬魚と野菜の天麩羅

こづゆ

親子丼

打ち豆と切り昆布の煮物

にしんの山椒漬け

会津そば

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

北京ダック回鍋肉

点心

喜多方風ラーメン

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

桃のヴェリーヌ

フルーツタルト

苺とヨーグルトのガトー

和菓子

レモンのオーギョーチ

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