

5/11~6/30

## ランチビュッフェ

### タイムサービス (お一人様におひとつ)

鹿児島県名魚『鰹のたたきと鰺のにぎり寿司』

### 前菜

鹿児島県郷土料理『里芋のともあえ』

鹿児島県郷土料理『こが焼き』

鹿児島黒酢『よだれ鶏』

さつま揚げとザーサイの和え物

きびなごのスカパーチェ

鹿児島県産かんばちのパティ バジルケッカソース

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

鹿児島県産黒豚入りお好み焼き

東京野菜のミネストローネ

スチームベジタブル

天然鰺のブルブランソース

鹿児島県産黒豚メンチカツ

【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

メトロポリタンカレー

ベジタブルキーマカレー

アーティチョークと旬野菜入りピッツァ オルトラーナ

カジキマグロとレモンのピッツァ

小海老と枝豆のフジッリ 豆乳ジェノベーゼ

スピナッチニョッキの春キャベツのペルッタータ

パン 4 種

### 日本料理

【クロスダイニングおすすめ】

旬野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」

さつま揚げと季節野菜の天麩羅

鹿児島県産郷土料理『豚骨』（骨付き豚の味噌煮）

鹿児島県産郷土料理『さつま汁』

鹿児島県産ハモ天と小松菜の煮びたし

鹿児島県産『そうめん』または『そば』

選べる小どんぶり

『鹿児島県産郷土料理豚味噌』『鶏飯』『煮穴子』

### 中国料理

【クロスダイニングおすすめ】 白麻婆豆腐

点心

鹿児島県産「麦味噌」仕立ての回鍋肉

ゴーヤと鶏肉の『茶節』風 強火炒め

### 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

鹿児島県産安納芋のケーキ

鹿児島県産パッションフルーツヴェリーヌ

季節のフルーツタルト

レモンのオーギョーチ

カスタードプリン

コーヒゼリー

和菓子

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。