

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)

鹿児島県名産『鰹のたたきと鰹のにぎり寿司』

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

鹿児島県産かんぱちのパティ 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

ミネストローネ

スチームベジタブル

天然鰹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。