

9/1~10/12

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)

トリュフ香るフォワグラのフラン

前菜

茄子と厚揚げの肉味噌和え

揚げごぼうと蓮根の甘辛煮

彩り野菜入り皮蛋豆腐

豚バラ肉と平春雨の紅油ソース

フムス

夏のセビチェ

彩り野菜のバーニャ・フレッディ

西洋料理

【クロスダイニングおすすめ】※土日祝は「国産牛」を使用

ジューシーローストビーフ低温調理 64°C仕立て

ポークソテー 松茸とフンギのクレマ トスカーナ風ウッチェレット

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

ケイジャンブラッケンフィッシュ エピナ クルジェットフロマージュソース

フランス ラングドック地方伝統郷土料理『カスレ』

【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

マサラカレー

イタリア ナポリ郷土料理 シラスと桜海老のゼッポリーネ

サルシッチャとコーンマヨのピッツァ

スペイン カタルーニャ地方郷土料理『フィデウア』

フジッリボスカイオーラ フンギ

パン

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」

旬魚と旬野菜の天麩羅

けんちん汁

南瓜豆乳豆腐

ほうれん草ときのこのお浸し

冷やしうどん

本日の握り寿司

中国料理

【クロスダイニングおすすめ】白麻婆豆腐

点心

上海焼きそば

鶏とウズラの卵 チリソース煮

マーラータン

スイーツ

【土日ディナー限定】紫芋の生絞りモンブラン

アーモンドカスタードプリン

【クロスダイニングおすすめ】バスクチーズケーキ

季節のフルーツタルト

ジャスミンのパンナコッタ

珈琲ゼリー

赤ぶどうのヴェリーヌ

洋梨のシャルロット

和菓子

焼き菓子

アイスクリーム

ジェラート

フルーツ