

12/1~12/18

## 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)

リゾーニ ポルチーニ茸リゾット風 トリュフソース

### 前菜

旬の根菜甘酢漬け 柚子風味

とらふぐ皮の煮凝り

牧歌もち豚の柔らか煮

冬葱と搾菜の香りและ

鶏のサオール

フムス

彩野菜のバーニャ・フレッディ

### 西洋料理

【クロスダイネおすすめ】(土日は国産牛使用)

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

紫芋のポタージュ カラフル野菜

旬魚のパンソテー スパークリングワインソース

コックオーヴァン

【クロスダイネおすすめ】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

黒カレー

ピッツァ クワトロフンギ トリュフの香り

ピッツァ クワトロフロマッジョ クルミクラッシュ

バーニャ・カウダ スパゲッティー カルチョフィ 冬キャベツ

ボロネーゼとショートパスタのグラティナー

パン

### 日本料理

【クロスダイネおすすめ】

東京野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」

わかさぎと東京野菜の天麩羅

麦味噌仕立ての豚汁

ずわい蟹とほうれん草のお浸し

大山鶏と切り干し大根の柚子胡椒和え

冷やしそば または うどん

お寿司

### 中国料理

【クロスダイネおすすめ】白麻婆豆腐

点心

脱皮海老の唐揚げ 油淋ソース添え

チーズ団子

魚介と根菜入り焼きそば

味噌ラーメン

### スイーツ

【クロスダイネおすすめ】バスクチーズケーキ

メープルカスタードプリン

珈琲ゼリー

フルーツタルト

苺の杏仁豆腐

ローズヒップ&ハイビスカスとライチのヴェリーヌ

カシスとピスタチオのガトー

ミルクレープロール・木苺のクリーム&コンフィチュール

和菓子

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

フルーツ

※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。