

12/26~12/31

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 フォワグラ添え 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

冬葱と搾菜の香り和え

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

【クロスダイニングおすすめ】

ジューシー国産牛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

黒カレー

ピッツァ クワトロフォンギ 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 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ーナ

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」

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

【クロスダイニングおすすめ】 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

【クロスダイニングおすすめ】 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