All Day Dining
Cross Dine

1/4〜1/15

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）

フランス ラングドック地方伝統郷土料理

ミニカスレ

前菜

冬の根菜甘酢漬け　柚子風味

かぼちゃとほうれん草の白和え

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

ビーツアンチョビポテト

彩野菜のバーニャ・フレッディ

西洋料理

【クロスダインおすすめ】※土日祝は国産牛使用
ジューシーローストビーフ低温調理 64℃仕上げ

とんてき

東京野菜入りミネストローネ

スチームベジタブル

旬魚のパンソテー　菜花のヴェルッタータ

黒豚のメンチカツ　レモン/パープルタルタルソース

【クロスダインおすすめ】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

メトロポリタンカリー

黒カレー

ピッツァ　クワトロフロマッジョ　トリュフの香り

ピッツァ　クワトロフンギ　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

ショートパスタ　ボロネーゼ

パン

日本料理

【クロスダインおすすめ】
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入り天婦羅

麦味噌仕立ての豚汁

黒胡麻豆乳豆腐

大山鶏と切り干し大根の柚子胡椒和え

そば　または　うどん

お寿司

中国料理

【クロスダインおすすめ】白麻婆豆腐

点心

油淋鶏

チーズ団子

海鮮と根菜の焼きそば

味噌ラーメン

スイーツ

【クロスダインおすすめ】バスクチーズケーキ

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

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。