

5/7~7/7

ランチビュッフェ

シェフズスペシャル

真鯛のウーロン茶蒸し（お一人様におひとつ）

前菜

小松菜とチャーシューの「東京産柚子胡椒」あえ

茄子と鶏肉の XO 醤和え

そら豆とあさりのチーズ入り白和え

鴨つくねと夏野菜の東京湾海苔佃煮あんかけ

カルローズ米のインサラータ

ほうれん草のトルティージャ トマトソース

バーニャ・フレッディ

西洋料理

ジューシーローストビーフ低温調理 64°C仕立て

Today's 『TACOS』

トマトスープ

スチームベジタブル EVO タブナードソース

メジマグロと TOKYO X のベーコン・キャベツのアクアパッツァ

鶏の香草パン粉焼き トリュフ入りきのこペスト または 本日の温かい料理

『クロスダイনおすすめ』ビーフストロガノフ

バターライス Special ストロガノフとご一緒に！

メトロポリタンカレー

マレーシア風チキンカレー

アーティチョークと野菜のピッツァ オルトラーナ

いわしとアンチョビのナポリ風ピッツァ

ポローニャ風 リガトーニ

リゾーニ リゾット風きのこアッラ・クレーム トリュフのアロマ

日本料理

もずくと長芋のゼリー寄せ 酢味噌掛け

本日の小鉢

穴子ちらし小井・日替わり小井

小松菜うどん

野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」

野菜天麩羅 3 種

すずきとカブの焼き浸し

鶏と野菜の江戸甘味噌仕立て

中国料理

本日の点心

『クロスダインおすすめ』白麻婆豆腐

《以下より 2 品（日替わり）》

若鳥唐揚げ、福神漬け入り油淋ソース添え

東村山黒焼きそば

本日のおすすめ一品

スイーツ

『クロスダインおすすめ』バスクチーズケーキ

東京牛乳カスタードプリン

八丈島レモンとはちみつのヴェリース

コーヒーゼリー

季節のフルーツタルト

マンゴープリン

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

※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。