

5/7~7/7

## ディナービュッフェ

### シェフズスペシャル

本日のお肉のプランチャ（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

パーニャ・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

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』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ツラ・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

握り寿司 3種

小松菜うどん

野菜と仔羊のしゃぶしゃぶ「海鮮貝だし汁」

海老と野菜の天麩羅

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 2種

豆乳入り担々麺

『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）》

海老フリッターチリソースかけ

福神漬け入りチャーハン

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

マンゴーのモンブラン

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