

7/27~9/1

ディナービュッフェ

タイムサービス

“最高の肉質 5 等級仙台牛 100%” ハンバーグステーキ (お一人様におひとつ)

前菜

茄子と栃尾揚げの煮浸し
いかと夏野菜の梅和え
豚バラ肉とこんにゃくのガーリックソース和え
高菜といかのピリ辛和え
枝豆とセミドライトマトのペペロンチーノ
メカジキフユメとワカモレ with チチャロン
旬野菜のパーニャ・フレッディ

西洋料理

【クロスダイニングおすすめ】 ジューシーローストビーフ低温調理 64°C仕立て
東京野菜入りミネストローネ
スチームベジタブル EVO タブナードソース
【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
サーモンのケイジャンスパイスロースト ケッパーオリーブソース
牛ハツのアンティークーチョ サルサクリオ ワカタイソース
海老とアボカドのフリット マンゴータイディップ・チポトレマヨ・レモン
仔羊のチリンドロン
メトロポリタンチキンカレー
インド風キーマカレー
いわしと夏野菜のピッツァ『オルトラーナ』
ジャンボンとパイナップルのハワイアンピッツァ
アボカドとスモークサーモン・豆乳クリームの冷製パスタ
スパゲッティーニ ベスカトーレ

日本料理

本日の小鉢
冷稲庭うどん
本日の握り寿司 (3 種)
【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』
穴子と夏野菜の天麩羅
豚トロのニンニク香味焼き
牛バラ黒酢鍋

中国料理

本日の点心 2 種
葱チャーシューラーメン
【クロスダイニングおすすめ】 白麻婆豆腐
《以下より 2 品 (日替わり)》
焼きなら饅頭
苦瓜と牛肉ブラックペッパー炒め
夏野菜入り焼きそば
本日のおすすめ一品

スイーツ

アーモンドカスタードプリン
桃のヴェリース
珈琲ゼリー
メロンのショートケーキ
トロピカルフルーツタルト
【クロスダイニングおすすめ】 バスクチーズケーキ
マンゴーのティラミス
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 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。