

12/2~20、26~31

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

シーフードセヴィチェ
れんこんとごぼうの甘酢漬け
ふぐ皮の煮凝り
冬竹の子と干し椎茸のオイスター煮
帆立貝とポテトのマヨネーズ和え
ヴェネチア風鶏肉のサオール
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】 ジューシーローストビーフ低温調理 64°C仕立て

【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
紫芋のポタージュスープ
仔羊のプランチャ リヨネーズポテト
スチームベジタブル EVO カタルーニャ風ライトアイオリソース
ピアバターフィッシュ 紫漬けタルタル
ポリートミスト with サルサヴェルデ
メトロポリタンカレー
大豆ミートほうれん草カレー
シャンピニオンピッツァ
ピッツァピスマルク
カルチョフィと冬キャベツのバーニャカウダスパゲッティ
水たこのラグー フジッリ

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「海鮮だし汁」

ほうれん草と蟹のお浸し
本日の小鉢
本日の握り寿司 (3 種)
本日の小井 (2 種)
揚げ里芋と海老団子のみぞれあんかけ
魚介と野菜の天麩羅
ねぎま鍋

中国料理

【クロスダイニングおすすめ】 白麻婆豆腐

本日の点心
本日のラーメン
《以下より 2 品 (日替わり)》
シーフード入り黒ソース焼きそば
ガーリックシュリンプ
本日の一品

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

クランベリーとライムのヴェリーヌ
苺の杏仁豆腐
ピスターチモンブラン
フルーツタルト
イタリアンプリン
珈琲ゼリー
和菓子
焼き菓子 (ブラウニー、カヌレ)
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