

ディナービュッフェ

タイムサービス

牛ほほ肉の煮込み トリュフソース
(お一人様におひとつ)

前菜

コノシロ入り五福なます
トビコとクラゲの冷菜
帆立貝のカラマンシービネグレとタラモサラダ仕立て
ヴェネチア風鶏のサオール
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】黒毛和牛のジューシーローストビーフ低温調理64°C仕上げ
【クロスダイニングおすすめ】special 和牛ブラザート
バターライス special 和牛ブラザートとご一緒に
紫芋のポタージュスープ
「WAGYU」プランチャ トリュフ塩
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
豚フィレ肉のスカロッピーネ ゴルゴンゾーラクリーム
メトロポリタンカレー
ピッツァボスカイオーラ
ポルチーニ茸のリゾット トリュフ風味
イベリコ豚ベーコンのパスタ

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「海鮮貝だし汁」
黒豆みつ煮 金箔
つぶ貝の真砂和え
蕎麦
本日の寿司 (3 種)
鰯のもろ味噌柚庵焼きと大根煮物
魚介と野菜の天麩羅
牛すき煮鍋

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
ふかひれ入りラーメン
《以下より 2 品 (日替わり) 》
鶏肉唐揚げ油淋ソース添え
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
柚子と抹茶のモンブラン
あまおう苺タルト
イタリアンプリン
珈琲ゼリー
ガトーピスタチオ
ガレットデロワ
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