

## 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

蓮根と牛蒡の甘酢漬け  
つぶ貝真砂和え  
冬竹の子、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  
ヴェネチア風鶏のサオール  
インカの目覚め アンチョビポテト  
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仕上げ  
【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  
東京野菜入りミネストローネスープ  
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  
本日のお魚のプランチャ ロメスコソース  
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  
ピッツァ バンビーノ  
ピッツァ ビスマルク  
ナポリタンスパゲッティ 『Showa』  
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「海鮮貝だし汁」  
胡麻豆腐 海苔あんかけ  
本日の小鉢  
本日の寿司 (3 種)  
魚介と野菜の天麩羅  
ねぎま鍋  
揚げ里芋と海老団子のみぞれあんかけ

### 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) ≫  
黒ソース焼きそば  
海老フリッターチリソース  
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ス  
苺の杏仁豆腐  
イタリアンプリン  
珈琲ゼリー  
プロフィットロール  
フルーツタルト  
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