

スイーツ&ディナー ビュッフェ

SWEETS & DINNER BUFFET

FRI, SAT, SUN, & PUBLIC HOLIDAYS ONLY

17:30~21:00 (L.O 20:30) [内100分 for 100 minutes]

	大人(13歳以上) Adult(Ages 13 and up)	子供(6~12歳) Children(6 to 12 years old)	幼児(3~5歳) Young Childen(3 to 5 years old)	乳児(0~2歳) Babies(0 to 2 years old)
通常	¥5,500	¥2,750	¥1,370	無料 Free

ビスポーク会員様

〈毎週金曜限定〉アルコール飲み放題が無料(通常¥2,000)
〈毎週土日・祝日限定〉子供・幼児料金 ¥10

※会員様特典の子供・幼児 ¥10は、大人と同人数まで。超える人数分は土日・祝日の通常料金にてご利用いただけます。

夏のデリシャスピーチなスイーツ&ディナービュッフェ

夏の訪れを彩るイベントとして、桃尽くしの多彩なラインナップが登場。
ジューシーでとろける桃の魅力をたっぷり堪能できる自慢のメニューをご用意します。

Dinner Time Specials

ディナー限定

寿司
ボイルド蟹
牛肉の鉄板焼き
お好みの具で作る海鮮丼コーナー
天ぷら(海老・野菜)

Sweets

スイーツ

白桃とスフレチーズのクランチチョコレート
白桃のショートケーキ
白桃とライチのムース
白桃のタルト
白桃のコンポート
マンゴーのショートケーキ
マンゴーとバナナのココナッツケーキ
マンゴームースタルト
マンゴーのサバラン
マンゴープリン など約20種

Open Kitchen

オープンキッチン

ボルケッタ
白身魚のマンゴーサルサ添え
ミニフィッシュバーガー
大葉とツナのスパゲティ
スパゲティ オルトナラ
ピッツァ マルゲリータ
茄子のミートピッツァ

Japanese Style

お好みせいろ蒸し

好きな食材を自分でセイロに盛り合わせて蒸してもらいましょう。
熱々の蒸したて食材を楽しめる、ヘルシーな一品。

豚バラ肉・海老・キャベツ・水菜・もやし・オクラ・パプリカ・しめじ・点心
冬瓜・とうもろこし・人参・茄子・ブロッコリー・枝豆・ズッキーニ など

Salad Bar

サラダバー&オードブル

コロネーションチキン
ローストビーフ 桃のピクルス添え
人参のムースと桃のコンポート
桃と生ハムのタルティーヌ
とうもろこしの冷製スープ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

Hot Dishes

温製料理

じゃが芋のポタージュ
チキンフリット
ポテトフライ
ズッキーニのフリット
チキンフリカッセ
スフレオムレツ
アゴーラ黒カレー

〈キッズメニュー〉

★土日・祝日限定

ハンバーグ
海老フライ
甘口カレー

Bread

ファゴットのパン

なが〜いマンゴーのメロンパン、オリーブフォカッチャ、
フロマージュフーガス、ミニクロワッサン、ベーコンロール
デニッシュ など約10種

フルーツ、ソフトドリンク各種など

Selections of Fruits and Soft Drinks

飲み放題(100分) C m{ qw'ecp'f tkpm (for 100 minutes)

アルコール飲み放題…………… ¥2,000

メニューリスト記載の、ワイン(白、赤、ロゼ、スパークリング)、ウイスキー、焼酎、梅酒、
ビール、ハイボール、カクテル、サワーをお好きなだけお飲みいただけます。

Free drinks All-you-can-drink (e.g.) Wines (White, Red, Rose and Sparkling),
Whisky, Sho-Cyu, Ume-Syu, Beer, Whisky Soda etc. listed on the menu

ワインバイキング…………… ¥1,400

メニューリスト記載の、ワイン(白、赤、ロゼ、スパークリング)をお好きなだけ
お飲みいただけます。

Wine Course All-you-can-drink (e.g.)
Wines (White, Red, Rose and Sparkling) only

※表示料金にはサービス料と消費税が含まれております。※仕入れ状況により食材・メニュー内容が変更になる場合がございます。※お米は国産米を使用しております。※牛肉はアメリカ産・オーストラリア産を使用しております。
※メニューには食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお申し付けください。※写真はイメージです。

