

DINNER BUFFET

金土日・祝日 17:30～21:00(L.O. 20:30) | 時間内100分

秋のタルトスイーツ&ディナービュッフェ

秋の恵みをふんだんに使用した5種のタルトスイーツを主役に、アフタヌーンティーのような多彩なセレクションで、色とりどりの味わいが堪能できる秋の贅沢なビュッフェを開催します。

ディナー限定

寿司
ポイルド蟹
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)

スイーツ

葡萄と赤すぐりのタルト
マスカットとブルーベリーのタルト
無花果と苺のタルト
マロンタルトモンブラン風
洋梨のタルトアーモンド風味
白葡萄のゼリー
干し葡萄のレアチーズケーキ
マスカットと葡萄のショートケーキ
ミックスナッツのパウンドケーキ
マロンとカシスのムース
さつま芋のクリーム など約20種

オープンキッチン

豚バラ肉の香草パン粉焼き
秋鮭と秋野菜のホイル焼き
カツサンド
秋刀魚ときのこのオイルスパゲティ
かぼちゃと栗のポロネーゼパスタグラタン
ピッツァ マルゲリータ
ポルチーニ茸とベーコンのピッツァ

◎その他、フルーツ・ソフトドリンク各種など

飲み放題(100分)

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

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)

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。
熱々の蒸したての食材を楽しめる、ヘルシーな一品。

豚バラ肉・太刀魚・キャベツ・水菜・もやし・パプリカ・人参・きのこ・点心
ブロッコリー・かぼちゃ・さつま芋・れんこん・茄子・中華麺など

サラダバー&オードブル

牛肉と無花果の胡麻風味
茄子と生ハムのイタリアンマリネ
小海老とアボカドのバスタサラダ
ナッツとマスカルポーネのかぼちゃサラダ
れんこんと銀杏の豆腐サラダ
りんごとトレビスのベリーサラダ
きのこと鶏のデリ風サラダ
さつま芋とりんごのサラダ
春菊と柿のサラダ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

温製料理

ゴボウのポタージュ
チキンフリット
ポテトフライ
ジャーマンポテトのパンプディング
きのこのフランドリュ風味
鶏もも肉と根菜のマスタードソテー
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

ファゴットのパン

さつま芋のなが〜いメロンパン、きのこのフォカッチャ、
フロマージュフーガス、ミニクワッサン、ベーコンロール
デニッシュ など約10種

大人(13歳以上) 子供(6～12歳) 幼児(3～5歳) 乳児(0～2歳)

通常

¥5,500 ¥2,750 ¥1,370 -

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

〈会員限定〉9/14～23の期間はシルバーウィークといたしまして、
シニア(65歳以上)の方は¥4,800でご利用いただけます。

※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。

※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。

※特別な記載をしていない場合、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。

※写真はイメージです。

