

LUNCH BUFFET

11:00~14:30 | 時間内90分

土日・祝日2部制 | ①11:00 ②13:00(各90分)

秋のタルトスイーツ&ランチビュッフェ

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。

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
さつまいのクリーム 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

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・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・さつまい・れんこん・茄子・中華麺など

◎その他、フルーツ・ソフトドリンク各種など

飲み放題(90分)

アルコール飲み放題 ¥1,700

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 ¥1,200

メニューリスト記載の、ワイン(白・赤・ロゼ・スパークリング)

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 Pasta 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
さつまいとりんごのサラダ
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ティング
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

さつまいのなが〜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	¥3,500	¥1,750	¥870	-
ビスポーク 会員様	[平日限定] ¥3,320	¥1,660	¥820	-
	[会員限定] 11:00~14:00の間フリータイム(最大3時間ご利用可) 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¥2,800で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。

