

# DINNER BUFFET

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

## ときめきのホワイト・ブライต์デイト スイーツ&ディナービュッフェ

違った食感と味わいを楽しめる2種のチーズケーキをはじめ、白銀のリースをモチーフにしたリースケーキ、ドイツのクリスマス菓子の定番「シュトーレン」など、心躍る冬スイーツが勢揃いしたビュッフェを開催します。

### 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  
串カツ

### スイーツ

フランス産チーズスフレチーズケーキ  
キャラメルナッツのベイクドチーズケーキ  
マスカルポーネとホワイトチョコレートのタルト  
レモンとメレンゲのタルト  
タルトタタン  
赤いベリーとバナナコッタ  
キャラメルと洋梨のババロア  
赤いベリーのショートケーキ  
さつまいもとアーモンドの焼き菓子  
ホワイトチョコレートのリースケーキ  
シュトーレン  
和菓子 など約20種

### オープンキッチン

豚肉の塩パン包み焼き  
鱈のソテー サフランクリームソース  
ホットサンド(ハム・チーズ・卵)  
蟹とほうれん草のクリームスパゲティ  
じゃが芋のニョッキグラタン  
ピッツァ マルゲリータ  
れんこんのジェノベーゼピッツァ

◎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せいろ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・<sup>ぶり</sup>鯛・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・さつまいも・長芋・大根・中華麺など

### サラダバー&オードブル

牛肉と柿のマリネ パルメザン風味  
海老ときのこのコンフィ  
ブロッコリーとアボカドのエッグサラダ  
洋梨とさつまいものカッターサラダ  
里芋とひじきのジンジャーサラダ  
りんごと白菜のサラダ  
冬野菜と蒸し鶏のサラダ  
ゴボウとツナのサラダ  
韓国風大根サラダ  
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

### 温製料理

きのこのポタージュ  
チキンフリット レモンソース  
ポテトフライ  
芽キャベツとベーコンのガーリックソテー  
ベビー帆立ときのこのグラタン  
ローストチキン  
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

葱のフォカッチャ、ベーコンとチーズのフーガス  
ウイナーロール、ピスタチオのメロンパン、フルーツデニッシュ  
ミニクロワッサンなど約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

〈11月の金曜限定〉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。

※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。

