

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・ブライトディライト 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・^{ぶり}鱈・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。

