

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)

ときめきのホワイト・ブライต์ディライト スイーツ&ランチビュッフェ

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。

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
赤いベリーとパンナコッタ
キャラメルと洋梨のパバロア
赤いベリーのショートケーキ
さつま芋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

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・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・さつま芋・長芋・大根・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
洋梨とさつま芋のカッターサラダ
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	¥3,500	¥1,750	¥870	-
ビスポーク 会員様	[平日限定] ¥3,320	¥1,660	¥820	-
	11:00~14:00の間フリータイム(最大3時間ご利用可)			

※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。

