

DINNER BUFFET

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

冬のとろけるホットショコラスイーツ&ディナービュッフェ

とろけるチョコレートファウンテンをはじめ、チョコレートと相性のいいフルーツや茶葉を合わせた多彩なラインナップで、2025年のスタートを彩る冬のスイーツタイムをお楽しみください。

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
串カツ
鯛のあら汁

スイーツ

フォレノワール
サンマルク
チョコレートチーズケーキ
テリーヌショコラ
苺とチョコレートのタルト
抹茶と柚子のムース
ほうじ茶のパンナコッタ
アールグレイフィナンシェ
割れチョコ
ぜんざい
チョコレートファウンテンなど約20種

オープンキッチン

豚バラ肉のコンフィ マスタードソース
鮭のパイ包み焼き
ホットサンド(生ハム・ルッコラ・モッツアレラ)
スパゲティ ペスカトーレ
チーズリゾットグラタン
ピッツァ マルゲリータ
明太子とじゃが芋のクリームピッツァ

◎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。
熱々の蒸したて食材を楽しめる、ヘルシーな一品。

豚バラ肉・鯛^{ぶり}・白菜・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・菜の花・れんこん・大根・稲庭うどんなど

サラダバー&オードブル

ローストビーフのトルティーヤ
海老とアボカドのジェノベーゼカクテル
エスカベッシュ
さつま芋と人参のグラッセ
れんこんとブロッコリーのサラダ
キャベツとひじきのサラダ
蒸し鶏と水菜の中華風サラダ
大根とツナの甘酢サラダ
白菜とベーコンの和風サラダ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

温製料理

カリフラワーのポターージュ
チキンフリット チリソース
ポテトフライ
蟹味噌クリームソースオムレツ
蒸し鶏の麻婆ソース
じゃが芋と豚肉のグラタン

〈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

チョコとオレンジのメロンパン、オリーブフォカッチャ
ガーリックとチーズのフーガス、ベーコンロール
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

〈1・2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。※0～2歳の乳児は無料でご利用いただけます。

