

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)

冬のとろけるホットショコラスイーツ&ランチビュッフェ

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。

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 ベスカトーレ
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

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・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

◎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

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
さつまいもと人参のグラッセ
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
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

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	¥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。※0~2歳の乳児は無料でご利用いただけます。

