

DINNER BUFFET

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

Lovely! Strawberry! スイーツ&ディナービュッフェ

あまおう苺を贅沢に使用したタルトをはじめ、苺とピスタチオのムースなど、苺スイーツをキュートな一口サイズをご用意。旬の春野菜を楽しめるせいろ蒸しや、サムギョプサルも加わり、バラエティ豊かなビュッフェで春のひとときを堪能できます。

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
鯛のアクアパッツァ

スイーツ

苺とベリーのフェアブルトン
あまおう苺のタルト
苺のティグレ
苺とピスタチオショコラのムース
苺とマスカルポーネクリーム
苺と抹茶のショートケーキ
苺とホワイトチョコレートのババロア
苺のバナナコッタ ミント風味
苺大福
苺と桜餡の焼き菓子
苺のギモーブ など約20種

オープンキッチン

サムギョプサル
鶏もも肉の梅紫蘇だれ
クロックムッシュ
春野菜のスパゲティ
焼きナポリタン
ピッツァ マルゲリータ
桜海老のピッツァ

◎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・海老・あさり・春キャベツ・水菜・もやし・パプリカ・人参・茸・点心
ブロッコリー・わかめ・新玉葱・新じゃが芋・スナップエンドウ・うどんなど

サラダバー&オードブル

ローストビーフのタルタル仕立て
スモークサーモントラウトの生春巻き
グリーンピースの冷製スープ
苺とチーズのインサラータ
グレープフルーツとセロリのサラダ
春キャベツと筍のサラダ
空豆のバスタサラダ
レタスと塩昆布のサラダ
タレ漬け新玉葱のサラダ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

温製料理

オニオンスープ
チキンフリット エスニックソース
ポテトフライ
新じゃが芋とズッキーニのミートグラタン
ふわふわオムレツ 海老と筍のクリームソース
鱈のオープン焼きトマトとオリーブのソース
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

苺のメロンパン、しらすバターのフォカッチャ
桜海老とチーズのフーガス、苺ミルクフランス
苺とチョコレートのデニッシュ、ミニクワッサンなど約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

<3・4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>子供料金 ¥1,000 幼児料金 ¥500

※会員様特典の子供料金¥1,000、幼児料金¥500は大人と同人数まで適用されます。
超過分は土日・祝日料金となります。

※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。

