

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)

Lovely! Strawberry! スイーツ&ランチビュッフェ

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でご用意。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。

スイーツ

苺とベリーのパンプキン
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パバロア
苺のパナコッタ 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

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・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

◎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 Pasta 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、しらすバターのパオカッチャ
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。

