

スイーツ&ディナー ビュッフェ

SWEETS & DINNER BUFFET

FRI, SAT, SUN, & PUBLIC HOLIDAYS ONLY

17:30~21:00 (L.O 20:30) [内100分 for 100 minutes]

	大人(13歳以上) Adult(Ages 13 and up)	子供(6~12歳) Children(6 to 12 years old)	幼児(3~5歳) Young Children(3 to 5 years old)	乳児(0~2歳) Babies(0 to 2 years old)
通常	¥5,500	¥2,750	¥1,370	無料 Free
ビスポーク会員様	¥5,220	¥2,610	¥1,300	-

※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・祝日の会員様料金にてご利用いただけます。

ザ・ループ グリーン デイライト ディナービュッフェ

メロンや抹茶と相性の良い食材を合わせ、和と洋のエッセンスを取り入れた50種以上のメニューをご用意。初夏の爽やかさを感じさせるグリーンをあしらったメニューが勢揃いします。

Dinner Time Specials

ディナー限定

寿司
ボイルド蟹
牛肉の鉄板焼き
お好みの具で作る海鮮丼コーナー
天ぷら(海老・野菜)

Sweets

スイーツ

抹茶のガトーショコラ
抹茶のクランチチョコレートケーキ
抹茶とメロンのショートケーキ
抹茶のスポンジケーキ
割り抹茶ショコラ
メロンのサバラン
赤肉メロンのババロア
メロンのタルト
メロンのスープと杏仁豆腐
クラッシュメロンゼリー など約20種

Open Kitchen

オープンキッチン

骨付きスペアリブ
コンテチーズとほうれん草のココットオムレツ
ミニハンバーガー
グリーンピースとベーコンのクリームペンネ
スパゲティ ペスカトーレ
ピッツァ マルゲリータ
しらすと大葉のピッツァ

Japanese Style

お好みせいろ蒸し

好きな食材を自分でセイロ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・キャベツ・水菜・もやし・オクラ・パプリカ
しめじ・点心・新じゃが芋・玉ねぎ・人参・わかめ・ブロッコリー
豆苗・スナップエンドウ など

Salad Bar

サラダバー&オードブル

シーフードの抹茶マリネ
お茶香る和風ローストビーフカクテル
生ハムメロン
カツオのたたき
緑野菜のガスパチヨ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

Hot Dishes

温製料理

野菜のブイヨンスープ
チキンフリット
ポテトフライ
鮭と新じゃが芋のオープン焼き
チキンの抹茶風味焼き
アゴーラ黒カレー

<キッズメニュー>

★土日・祝日限定

オムライス
海老フライ
甘口カレー

Bread

ファゴットのパン

ながーいメロンパン / 桜海老とオリーブのフォカッチャ
フロマージュフーガ / ミニクロワッサン、デニッシュ など約10種

フルーツ、ソフトドリンク各種など

Selections of Fruits and Soft Drinks

飲み放題(100分) All you can drink (for 100 minutes)

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、サワーをお好きなだけお飲みいただけます。

Free drinks All-you-can-drink (e.g.) Wines (White, Red, Rose and Sparkling), Whisky, Sho-Cyu, Ume-Syu, Beer, Whisky Soda etc. listed on the menu

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)をお好きなだけお飲みいただけます。

Wine Course All-you-can-drink (e.g.) Wines (White, Red, Rose and Sparkling) only

※表示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。※お米は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。※メニューには食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。詳しくはスタッフまでお申し付けください。※写真はイメージです。

