

All-Day- Dining & Lounge

theLOOP



DINNER BUFFET

金土日・祝日 17:30～21:00(L.O. 20:30) | 時間内100分
5月3日(土)～5日(月・祝) 17:00 / 19:10 | 2部制各100分

とっておきメロンのご褒美スイーツ&ディナービュッフェ

メロンをふんだんに使ったショートケーキやタルト、杏仁豆腐など、爽やかなメロンスイーツを中心に、和のテイストを加えた抹茶や黒糖のケーキなど、今だけのスペシャルスイーツが登場します。

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
豚肩ロース肉のグリル アスパラガス添え

スイーツ

メロンのショートケーキ
メロンとココナッツのムース
メロンのタルト
メロン杏仁
苔玉風抹茶のチーズケーキ
黒糖と抹茶のケーキ
抹茶のエクレア
抹茶と黒胡麻のタルト
チェリーティラミス
チェリーとベリーの焼き菓子 など約20種

オープンキッチン

鶏もも肉のチキン南蛮
ミートローフ
チーズとツナのホットサンド
あさりとセルバチコのオイルスパゲティ
リゾット トマト風味
アンチョビとセロリのピッツァ
カルボナーラ風ピッツァ

◎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・鳥賊・しろ菜・ごぼう・水菜・もやし・パプリカ・人参・茸・点心
ブロッコリー・ヤングコーン・ズッキーニ・新じゃが芋・ゴーヤ・若芽など

サラダバー&オードブル

スモークサーモンのカクテル ケッカ風味
水なすのサラダ
鳥賊とセロリのサラダ
いたや貝とうまい菜のサラダ
鶏むね肉の韓国風サラダ
あさりとブロッコリーのマカロニサラダ
トマトと胡瓜 豆腐のサラダ
人参とマロニーのサラダ
トマトとブロッコリーのミモザサラダ仕立て
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

温製料理

パンプキンスープ
チキンフリット
ポテトフライ
モンゴイカゲソと長芋のオーブン焼き
スパニッシュオムレツ
豚バラ肉と白いんげん豆のトマト煮込み
海老と青梗菜の八宝菜風
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

ファゴットのパン

抹茶のメロンパン、ラタトゥイユフォカッチャ
空豆とチーズのフーガス、チョコレートデニッシュ
ソーセージロール、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	〈5・6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。