

DINNER BUFFET

金土日・祝日 17:30～21:00(L.O. 20:30) | 時間内100分
8月13日(水)～15日(金) 17:00～21:00(L.O. 20:30) | 時間内100分

夏のトロピカルスイーツ&ランチディナービュッフェ わくわくサマーバケーション

ピーチやマンゴー、パイナップルなど夏らしさ満点のトロピカルスイーツの数々が大集合。また、夏にぴったりなピリ辛メニューや、大人も子供も楽しめる和洋のバラエティ豊かなお料理も登場します。

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
アルザス風シュークルート

スイーツ

桃のシャルロットケーキ
桃のショートケーキ
ガトーベジエ
ピーチジャスミンティームース
桃のコンポートタルト
ピニャコラーダチーズケーキ
マンゴーとキャラメルケーキ
マンゴープリン
トロピカルナッツケーキ
ハニーパインモンテリマル
トロピカルスープなど約20種

オープンキッチン

スペアリブ
夏野菜と魚介のグリル
明太子とチーズのホットサンド
ベーコンと茄子のスパゲティ
パンネ ミートソース グラタン
ピッツァマルゲリータ
万願寺とうがらしとブラックオリーブのピッツァ

◎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・鶏肉・海老・白菜・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・オクラ・茄子・冬瓜 など

サラダバー&オードブル

鰹の湯引き 辛子酢味噌
鮪とアボカドのジェノベーゼ
冷製ガスパチョスープ
ツナと大葉の冷製カッペリーニ
ポークフィレのサラダ仕立てトンナートソース
オクラと豆腐のサラダ
桃と生ハムのカプレーゼ
ラタトゥイユ
レッドアンディープと春雨のサラダ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

温製料理

コーンスープ
チキンフリット ハニーマスタードソース
ポテトフライ
オムレツ カレー風味のクリームソース
ホルモンのトリッパ風煮込み
太刀魚のソテー マルセイユ風
ソーセージとズッキーニのソテー
トレビスとコンビーフのオープン焼き
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

白桃ジャムのメロンパン / 茸のフォカッチャ / オリーブフーガス
チョコバナナロール / チョコレートデニッシュ / ベーコンロール
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

<7・8月の金曜限定>アルコール飲み放題が無料(通常¥2,000) ※除外日:8月15日
<毎週土日・祝日・8月13日～15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。

