

LUNCH BUFFET

11:00~14:30 | 時間内90分
土日・祝日・8月13日(水)~15日(金) 2部制 | ①11:00 ②13:00(各90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。

スイーツ

桃のシャルロットケーキ
桃のショートケーキ
ガトーベシエ
ピーチジャスミンティームース
桃のコンポートタルト
ビ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
ペンネミートソース 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

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

◎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

鱧の湯引き 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プペリーニ
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(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	¥3,500	¥1,750	¥870	-
ビスポーク 会員様	[平日限定] ※除外日: 8月13日~15日	¥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。

