



# 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)

## オレンジに染まる秋の無限ループ スイーツ&ランチビュッフェ

秋の味覚を豊富に揃えた多彩なセレクションに加え、期間限定のハロウィンスイーツも登場し、ここでしか味わえない特別なラインナップをお楽しみいただけます。

### スイーツ

洋栗のモンブラン  
和栗のモンブラン  
秋のショートケーキ  
洋梨と紅茶のフィナンシェ  
かぼちゃのチーズケーキ  
シャインマスカットのタルト  
無花果のタルト  
マロンカシスムース  
スイートポテトタルト  
ぶどうのゼリー  
りんごのタタン風ケーキ  
ホワイトチョコとフルーツのブラウニー など約20種

### オープンキッチン

豚肩ロース肉のロースト 銀杏包み  
秋鮭と秋野菜のホイル焼き  
ポテトとチーズのホットサンド  
烏賊と茄子の和風スパゲティ  
若鶏と栗のクリームペンネグラタン  
ピッツァ マルゲリータ  
茸と酢橘のピッツァ

### 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・太刀魚・海老・キャベツ・水菜・もやし・パプリカ・人参・茸・点心  
ブロッコリー・かぼちゃ・さつまいも・れんこん・茄子・麺など

### ◎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

鰹と湯葉のカクテル  
生ハムと無花果のバルサミコ風味  
かぼちゃのハニーマスタードサラダ  
柿とアボカドのコールスローサラダ  
ごぼうのレムラードソース  
さつまいもとレーズンのサラダ  
新生姜とナッツのサラダ  
茸とカッターチーズのサラダ  
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

### 温製料理

茸のクリームスープ  
チキンフリット  
ポテトフライ  
秋茄子とミートソースのグラタン  
キャベツと白いんげん豆の煮込み  
オムレツ 茸のクリームソース  
若鶏のフリカッセ  
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

きな粉のメロンパン/鮭とマヨネーズのフォカッチャ  
栗と小豆のフーガス/かぼちゃロール  
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	¥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。