



# 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)

## Sweet Harmony ストロベリースイーツ&ランチビュッフェ

チョコレートを引き立てる多彩なストロベリースイーツをバラエティ豊かにラインナップ。

温かな料理とともに、“Sweet Harmony”の世界をお楽しみください。

### スイーツ

苺のタルト  
苺のプディング  
ザッハトルテ  
苺とレモンショコラのアチーズケーキ  
苺とホワイトチョコレートのチーズケーキ  
苺とショコラートのムース  
苺のショートケーキ  
苺のショコラートケーキ  
苺とミントのゼリー  
ショコクリスピード  
苺とキャラメルのケーキ  
ショコラートプリンなど約20種

### オープンキッチン

香ばしいカリカリ豚バラ肉炙り  
コックオーヴァン  
ハムとチーズのサブマリンサンド  
白菜と鮭のシチリアーナ風スパゲティ  
冬の旨味たっぷりグリーンソースのペンネ  
ピツツア マルゲリータ  
ピツツア・ヴェルデ・マーレ

### お好みせいろ蒸し&あったか小鍋

好きな食材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。  
あったか小鍋は、3種のスープよりお選びいただけます。

豚バラ肉・鯛・白菜・水菜・もやし・パプリカ・人参・茸  
点心・豆腐・白ネギ・蕪・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

メニュー記載のワイン(白・赤・ロゼ・スパークリング)  
ウィスキー／焼酎／梅酒／ビール／ハイボール／カクテル／サワー

### サラダバー&オードブル

フレッシュ苺とスモークサーモンの爽快カクテル  
海老とアボカドのメキシカンスタイル  
あさりと大根の和風マリネ  
やみつき白菜サラダ  
きゅうりと豆のフレッシュサラダ  
彩り韓国風きんぴらサラダ  
さっぱり梅風味の大根サラダ  
シャキシャキれんこんとツナのサラダ  
かぼちゃと水菜のデリ風サラダ  
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

### 温製料理

オニオンスープ  
チキンフリット ヤンニョムソース  
ポテトフライ  
ブロッコリと茸の濃厚グラタン  
韓國風旨辛炒め  
野菜たっぷりフリッタータ レモンクリームソース  
根菜の味わいトマト煮込み  
白身魚とふわふわ豆腐のオイスター餡かけ  
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

ショコチップメロンパン／葱と海苔のフォカッチャ  
野沢菜とチーズのフーガス／ソーセージロール  
ピスタチオロール／ショコラートデニッシュ  
ミニクロワッサンなど約10種

ワインバイキング ¥1,200

メニュー記載のワイン(白・赤・ロゼ・スパークリング)

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。