



# DINNER BUFFET

金土日・祝日 | 17:30~21:00(L.O. 20:30) | 時間内100分

## 苺と抹茶が織りなす春のスイーツ&ディナービュッフェ

濃厚な抹茶と苺の甘酸っぱさが調和するスイーツを中心に、春野菜を取り入れた季節限定メニューをご用意。アゴーラならではの彩り豊かな料理の数々とともに、春の旬を堪能する特別なひとときをお楽しみください。

### 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  
天ぷら(海老・アスパラガス・筍)  
真鯛の潮騒アクアパッツァ

### スイーツ

苺と抹茶のショートケーキ  
桜と抹茶のモンブラン  
抹茶のテリーヌ  
抹茶のオペラ  
苺と抹茶のぜんざい  
ベリーブラウニー  
苺とレモンのムース  
苺のシュークリーム  
苺の焼き菓子  
苺とローズヒップティーのゼリー  
苺のティラミス  
苺とりんごのケーキなど約20種

### オープンキッチン

旨しっとり鶏串焼き〜グリルスタイル レモンソース  
豚肉のカチャトーラ  
シナモントースト  
潮風薫る あさりと山菜のパスタ  
アラビアータソースのドリア  
ピッツァマルゲリータ  
ピッツァプリマヴェーラ

◎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

### 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・海老・白菜・水菜・もやし・パプリカ・人参・茸・点心  
ゴボウ・白ネギ・筍・大根・ほうれん草・れんこん・ブロッコリー・麺 など

### サラダバー&オードブル

苺とアボカドの春色カクテル  
サーモンとミックスビーンズの健康カクテル  
筍とわかめの彩りカクテル  
シャキシャキこく旨シーザーサラダ  
香るごま油と塩昆布の新玉葱サラダ  
菜の花の春色マスタードサラダ  
セロリとスナップエンドウのピリ辛ごま香るサラダ  
ヘルシー・チェブチェ・デリサラダ  
梅香る長芋と豆腐の白サラダ  
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

### 温製料理

カリフラワーのポタージュ  
チキンフリット エスニックソース  
ポテトフライ  
新じゃが芋のkokumalogratan  
八宝菜  
春キャベツのオープンオムレツ  
焼き色香るロールキャベツ  
白身魚の香草パン粉焼き エストラゴンのクリームソース  
アゴーラ黒カレー

★土日・祝日限定  
〈キッズメニュー〉  
ハンバーグ  
海老フライ  
甘口カレー

### ファゴットのパン

抹茶の長いあんぱん/苺ミルクロール  
ベーコンロール/桜エビチーズフーガス  
オリーブフォカッチャ/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

¥5,900 ¥2,950 ¥1,475 -

ビスポーク  
会員様

¥5,700 ¥1,800 ¥900 -

〈3・4月金曜限定〉アルコール飲み放題が無料(通常¥2,000)

※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。