

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)

苺と抹茶が織りなす春のスイーツ&ランチビュッフェ

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。

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hipp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 Pasta
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

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

◎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

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
新じゃが芋のココマログラタン
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

〈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

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	¥3,800	¥1,900	¥950	-
ビスポーク 会員様	[平日] ¥3,500	¥1,750	¥875	-
	[土日・祝日] ¥3,600	¥1,800	¥900	-

※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。