



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)

マンゴーやメロンなど10種のフルーツが彩る フルーツィースイーツ&ランチビュッフェ

マンゴーの濃厚な甘みやメロンの芳醇な味わいなど、10種のフルーツを使用したフルーツィなスイーツをご用意。果実の甘味と酸味がきらめくスペシャルビュッフェを、ご家族やご友人とのひとときにご堪能ください。

スイーツ

レモンタルト
トロピカルケーキ
オレンジとアプリコットのムース
マンゴーとベリーのムース
フルーツゼリー
メロンとぶどうのタルト
メロンとマスカルポーネのケーキ
メロンのベリーヌ
パイナップルとココナツのケーキ
フルーツダコワーズ
ブルーベリーチーズケーキ
キウイのスープなど約20種

オープンキッチン

ローストポーク グレビーソース・わさび醤油
温か野菜のラタトゥイユ
ヘルシー温野菜の旨塩仕立て
コク旨タンドリーチキン
スパゲティ プッタネスカ
ミーゴレン
ピッツァ マルゲリータ
チヂミ

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・キャベツ・水菜・もやし・パプリカ・人参・茸・点心・オクラ
新じゃが芋・玉葱・ヤングコーン・豆苗・スナップエンドウ・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

ハムとチーズの洋風生春巻き
豆腐のカプレーゼ
甘夏ときゅうりのさっぱりカクテル
新じゃが芋とブロッコリーのバーニャカウダソース
スパイシーメキシカンサラダ
グレープフルーツとハーブの爽やかサラダ
サラダチキンの南蛮漬け風サラダ
さつま芋とパインのホクシャキ・サラダ
スパイス香る新じゃが芋のケーキ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

温製料理

ミネストローネ
チキンフリット シーザーソース
ポテトフライ
牛すじと野菜の煮込み 柑橘系の香り
スホルマート(季節野菜と卵のスフレ仕立て)
麻婆茄子
ミートボールのクリーミーグラタン
白身魚の爽快レモングラス蒸し
アゴーラ黒カレー

〈キッズメニュー〉★土日・祝日限定

オムライス
海老フライ
甘口カレー

ファゴットのパン

抹茶あんのマールブレッド / オレンジロール
ソーセージロール / バナナメープルパン
ツナマヨフォカッチャ / 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	-
会員特典	[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。