



# DINNER BUFFET

17:30～21:00(L.O. 20:30) | 時間内100分

## 桃と無花果のスイーツメゾン 夏のティータイムを楽しむスイーツ&ディナービュッフェ

お盆期間には限定メニューとして牛もも肉のローストが登場するほか、タイムサービスでは桃のかき氷をご用意します。

桃と無花果が織りなす華やかなスイーツとともに、優雅な夏のティータイムをお楽しみください。

### ディナー限定

寿司

ボイルド蟹

お好みの具で作る海鮮丼コーナー

天ぷら(海老・ズッキーニ・茄子)

ホワイトビーフストロガノフ

### お好み鉄板焼き

好きな食材を盛り合わせて調理してもらいましょう。

牛肉・海老・キャベツ・もやし・オクラ・玉葱・しめじ・じゃが芋  
とうもろこし・人参・ズッキーニ・ししとう・かぼちゃなど

### スイーツ

桃と無花果のショートケーキ

桃のムース

桃とベリータルト

桃のブラマンジェ

桃のシャルロット

桃のコンポート

無花果の焼き菓子

無花果のサンマルク

無花果のチーズケーキ

無花果のチョコレートケーキ

無花果とオレンジのムース

クロカンブッシュ

など約20種

桃のかき氷(タイムサービス)

### サラダバー&オードブル

冷製ローストビーフ

サーモンとオクラの和風カクテル

生ハムのトルティーヤ

冷製パスタガスパチョ風

ヴィシソワーズ

そら豆とひじきのデリ風サラダ

カラフル野菜のコブサラダ

キヌアの健康サラダ

ひよこ豆と蒸し鶏のサラダ

サラダ シチリアーナ

水菜と豆腐のサラダ

サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

### 温製料理

魚介類のガラムとグレープフルーツ蒸し

若鶏と茸のロースト テリヤキソース

オムレツ とん平焼き風

海老のプロバンス風

豚バラ肉と茸のクリームソース

白身魚のローストの菜園風

ミニアメリカンドッグ

ライスコロッケ

アゴーラ黒カレー

<キッズメニュー>

海老フライ

チキンの唐揚げ

ポテトフライ

ハンバーグ

甘口カレー

### オープンキッチン

オープンキッチンより香ばしい牛もも肉のロースト

パッファローチキン

彩り野菜とミートボールの餡かけ

ペンネジェノベーゼ

緑野菜とアンチョビのピッツァ

### ファゴットのパン

白桃ロール / 無花果ロール

そら豆とチーズのフーガス / ベーコンロール / ミニクロワッサン

チョコデニッシュ / オレンジデニッシュなど約10種

◎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

ワインバイキング ¥1,400

メニューリスト記載のワイン(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

¥6,900

¥3,450

¥1,725

-

会員料金

¥6,400

¥3,200

¥1,600

-

※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。