



LUNCH BUFFET

2部制 | ①11:00 ②13:00(各90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&ランチビュッフェ

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。

スイーツ

桃と無花果のショートケーキ
桃のムース
桃とベリーのとタルト
桃のプラマンジェ
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)

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

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。

鶏肉・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

◎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

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

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

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)
---	--

	大人 (13歳以上)	子供 (6~12歳)	幼児 (3~5歳)	乳児 (0~2歳)
通常	¥4,800	¥2,400	¥1,200	-
会員料金	¥4,300	¥2,150	¥1,075	-

※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。