



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グノフ

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)

オープンキッチン

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

◎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)
---	--

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

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

	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。