

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)

シャインマスカットが彩るクラシカルな秋スイーツ 旬の味覚を楽しむスイーツ&ランチビュッフェ
昔ながらの洋菓子の魅力を生かし、旬の果実を取り入れた秋のスイーツをご用意します。
シャインマスカットのチーズケーキや無花果のモンブランなど、クラシカルな味わいを旬の果実とともに 즐기ください。

スイーツ

シャインマスカットのチーズケーキ
シャインマスカットのロールケーキ
シャインマスカットのどら焼き
赤ぶどうのチョコレートタルト
ぶどうのジュレ
ぶどうとかぼちゃのケーキ
無花果のモンブラン
無花果とりんごのタタン風
無花果とアプリコットのムース
無花果のテリーヌ
無花果のバーチ ディーダーマ
無花果とナッツのケーキ
など約20種

週替わりパスタ&ピッツァ

- ① 9月1日～6日 / 9月21日～27日 / 10月12日～18日
秋刀魚と水菜のオイルソース / かぼちゃのミートソースピッツァ
- ② 9月7日～13日 / 9月28日～10月4日 / 10月19日～25日
秋茄子とベーコンのトマトソース / 生ハムとゴボウのピッツァ
- ③ 9月14日～20日 / 10月5日～11日 / 10月26日～31日
烏賊と青梗菜のクリームソース / ベーコンと茸のピッツァ

オープンキッチン

熟成ポークコンフィのスマーク
シーフードとトマトソースオープン仕上げ
ソーセージと秋野菜のアヒージョ仕立て

◎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) ウィスキー／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)
---	--

お好みせいろ蒸し

好きな食材を盛り合わせて調理してもらいましょう。

豚バラ肉・海老・キャベツ・水菜・もやし・オクラ・しめじ・さつま芋
人参・ゴボウ・れんこん・インゲン豆・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

ローストビーフ バルサミコソース
鰹と山芋ののろろ蕎麦
サーモンと栗ムチーズ
キャベツと舞茸の塩昆布和え
かぼちゃのデリ風サラダ
人参とみょうがのラペ
さつま芋のヨーグルトサラダ
たっぷり野菜と茸のラタトゥイユ
れんこんとナッツのきんぴらサラダ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

温製料理

ミートローフ 茸のデミグラスソース
里芋と海老のマカロニトマトグラタン
ムール貝と秋茄子の白ワイン蒸し
若鶏とさつま芋のターメリッククリーム煮
ほうれん草のスパニッシュオムレツ
白身魚と秋野菜のオイル焼き
オニオンフライ
かぼちゃのコロッケ
アゴーラ黒カレー

〈キッズメニュー〉★土日・祝日限定

海老フライ/ チキンの唐揚げ/ ポテトフライ/ 甘口カレー

ファゴットのパン

紫芋ロール / クルミ無花果ロール / 茸のフォカッチャ / ソーセージロール
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	¥3,800	¥1,900	¥950	-
会員特典	[平日] ¥3,500 11:00～14:00の間フリータイム(最大3時間ご利用可)	¥1,750	¥875	-
	[土日・祝日] ¥3,600	¥1,800	¥900	-
	〈9/19～23のシルバーウィーク期間中〉65歳以上の会員様特別料金 ¥3,200			

※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。