

DINNER BUFFET

金土日・祝日 | 17:30～21:00(L.O. 20:30) | 時間内100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&ディナービュッフェ
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お楽しみください。

ディナー限定

寿司(国産米使用)
ボイルド蟹
牛肉の鉄板焼き
お好みの具で作る海鮮丼コーナー
天ぷら(海老・かぼちゃ・れんこん)
秋鮭と茸のちゃんちゃん焼き

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(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・さつまい
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 パルサミソース
鰹と山芋のとろろ蕎麦
サーモンと栗ームチーズ
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
白身魚と秋野菜のホイル焼き
オニオンフライ
かぼちゃのコロッケ
アゴーラ黒カレー

★土日・祝日限定
〈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
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	¥5,900	¥2,950	¥1,475	-
会員特典	¥5,700 〈9・10月金曜限定〉アルコール飲み放題が無料(通常¥2,000) 〈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	¥1,800	¥900	- ¥5,300

※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。