



DINNER BUFFET

金土日・祝日・12/23(水)・24(木) | 17:30～21:00(L.O. 20:30) | 時間内100分

フェスティブシーズンスイーツ&ディナービュッフェ

心躍るフェスティブシーズンに向け、約20種のスイーツや、3種のソースで味わうローストビーフをはじめ、多彩な料理がそろそろ華やかなビュッフェをお届けします。

ディナー限定

お好みの具で作る海鮮丼コーナー
寿司(国産米使用)
天ぷら(海老・さつま芋・ピーマン)
石狩鍋
ボイルド蟹
鰯のしゃぶしゃぶ

スイーツ

モンブラン / ブッシュ・ド・ノエル / オレンジキャラメルタルト
ベリーショコラムース / マロンムース / ミニプロフィットロール
シュトレーン / フルーツコンポート / コーヒーとキャラメルのケーキ
抹茶のタルト / ホワイトチョコレートと洋梨のケーキ
ヨーグルトとローズヒップのベリーヌ など約20種

週替わりパスタ&ピッツァ

- ① 11月1日～8日 / 11月23日～29日 / 12月14日～20日
ベーコンとゴボウのクリームパスタ / 蕪とブルーチーズのピッツァ
- ② 11月9日～15日 / 11月30日～12月6日 / 12月21日～27日
ツナと白菜のトマトソースパスタ / カリフラワーとサラミのピッツァ
- ③ 11月16日～22日 / 12月7日～13日 / 12月28日～31日
春菊と椎茸のアンチョビパスタ / とうもろこしとほうれん草のピッツァ

オープンキッチン

ローストビーフ 3種のソース
豚バラ肉のグリル
さつま芋とひき肉の重ね焼き

◎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)
---	--

具材が選べる鉄板焼き

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・鶏肉・海老・ソーセージ・ベーコン・もやし・玉葱・しめじ
じゃが芋・人参・れんこん・さつま芋・キャベツ・オクラ など

サラダバー&オードブル

柿のサラダ 生ハム添え
マッシュポテトとコーンビーフのケーキ仕立て
鰯とグレープフルーツのタルタル
アボカドとブロッコリーのたまごサラダ
蕪と春菊のサラダ 柚子マヨドレッシング
オクラとれんこんのサラダ わさび風味
かぼちゃのハニーマスタード和え
海老のマカロニサラダ
白菜の甘酢サラダ
サラダバー(お好きな野菜を取り合わせて)

温製料理

シーフードの酒粕味噌オープン焼き
かぼちゃとブロッコリーのグラタン
カリフラワーと茸のトルティージャ
若鶏のフリカッセ
ソーセージとベーコンのポトフ風
白身魚のふくら蒸し 大根とベーコンのクリームソース
メンチカツ
れんこんコロッケ
冬野菜のブイヨンスープ
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/ ハンバーグ

ファゴットのパン

苺ピスタチオロール / オレンジチョコロール / バゲット / 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 〈11月金曜限定〉アルコール飲み放題が無料(通常¥2,000) ※12/23～25は会員料金対象外	¥1,800	¥900	-

※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。