

# Well-being Salad Buffet

## Lunch Service Drink ¥500

### Alcohol

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、生ビール プレミアムモルツ、ハイボール、サングリアカクテル (白 / 赤)

### Non-Alcohol

ノンアルコールワイン (スパークリング / 白 / 赤)、バージンサングリア (白 / 赤)

レモンとカモミールのクラフトレモンスカッシュ、クラフトジンジャーエール、オーガニック ブドージュース (白 / 赤)

**Recommend! 席利用時間内 スパークリングワイン フリーフロー ¥2,000**

## Well-being Salad Buffet ~ S ~ (席利用時間：100min) ¥1,800 (1,980)

- ・ ウェルビーイングサラダビュッフェ
- ・ メインディッシュ

## Well-being Salad Buffet ~ E ~ (席利用時間：100min) ¥2,273 (2,500)

- ・ ウェルビーイングサラダビュッフェ
- ・ 自家製パン
- ・ サーモンのレア仕立て ヴァンプランソース
- ・ メインディッシュ

## Well-being Salad Buffet ~ C ~ (席利用時間：120min) ¥3,000 (3,300)

※ Cセットのみお席のご利用時間が異なりますので、皆さまと一緒にご注文とさせていただきます

- ・ ウェルビーイングサラダビュッフェ
- ・ 自家製パン
- ・ サーモンのレア仕立て ヴァンプランソース
- ・ メインディッシュ
- ・ デザート3種盛り合わせ

## Well-being Salad Buffet ~ お子様セット ~ ¥1,200 (1,320)

- ・ サラダビュッフェ
- ・ 本日のハーフサイズパスタ
- ・ ドリンク

※ S, E, C のランチセットにはサービスハーブティがついています。追加コーヒー (Ice / Hot) +¥330

## Main Dish

1. ショートパスタ (ペンネ)：鶏ひき肉とエノキ茸のラグートマトソース マスカルポーネ
2. 生パスタ：オマール海老と小エビのアメリカースクリームソース (+¥1,100)
3. 魚料理：鮮魚のポワレ 鯛出汁と白菜のスープ仕立て
4. 肉料理：まるみ豚のロースト バーニャカウダソース ハーブオイル
5. SP料理：【数量限定】合鴨モモ肉のコンフィ 里芋 ピストゥソース (+¥1,100)
6. SP料理：【数量限定】牛フィレとフォアグラのロッシェニ風 黒トリュフのソース (+¥1,980)

※ アレルギーをお持ちの方ははじめにお伝えください

## Side Selections

生ハム盛り合わせ (S)	¥1,800 (1,980)
生ハム盛り合わせ	¥2,500 (2,750)
生ハムとチーズ盛り合わせ	¥3,000 (3,300)
チーズ盛り合わせ	¥1,000 (1,100)
鶏の白レバームース	¥500 (550)
ポークリエット	¥500 (550)
シーザーサラダ	¥700 (770)
フライドポテト ホイップバター 自家製無添加ケチャップ	¥800 (880)
パン (ホイップバター or エキストラバージンオイル)	¥500 (550)
パン	¥300 (330)

## Dessert

### 【ミニデザート】

自社菜園ハーブとレモンのソルベ	¥500 (550)
ショコラテリーヌとフランボワーズのムース	¥600 (660)
ベイクドチーズケーキ クレームシャンティ	¥600 (660)
大人のティラミス	¥800 (880)

### 【SPデザート】

デザート3種の盛り合わせ	¥1,000 (1,100)
米粉とヨーグルトのスフレケーキ 季節のフルーツ	¥1,200 (1,320)
木もれびさんのブリオッシュ フレンチトースト メレンゲのアイス	¥1,200 (1,320)

## 【120minフリーフロー付き】シェアスタイル Party Plan

各種お得な飲み放題 (120min) がご利用できる大皿パーティーセットコース

2名様～団体様まで当日でもご対応。日常使いから晴れの日利用と幅広くご利用下さいませ。

- ・ライトプラン ～S～ / ¥5,000
- ・スタンダードプラン ～E～ / ¥6,000
- ・プレミアムプラン ～C～ / ¥7,000

※ 詳細はスタッフまでお声がけください。またはモバイルオーダーをご参照下さい。