

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、サンダリアカクテル(白/赤)

Non-Alcohol

ノンアルコールワイン(スパークリング/白/赤)、バージンサンダリア(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 ヴァンブランソース
- ・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、皆さま一緒での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 ヴァンブランソース
- ・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
- ・無添加ミートソーススパゲッティ(ハーフサイズ)
- ・ドリンク(オレンジジュース、オーガニックブドージュース 白/赤)

※ S, E, C のランチセットにはアールグレイティ(Hot)がついています。追加コーヒー(Ice/Hot) +¥330

Main Dish

1. ライス：牛肉の赤ワインクリーム煮 バターライス
2. 生パスタ：貝柱と菜の花のクリームソース
3. 魚料理：鮮魚のポワレ 春キャベツと桜エビのプレゼ
4. 肉料理：鶏肉と豚肉・陽子ファーム・無農薬野菜のガランティース トマトソース
5. SP料理：【数量限定】鴨とイベリコ豚のパイ包み 新玉ねぎのピュレ バルサミコソース ハーブオイル
ハーフ (+¥880) ※偶数の人数でのみご注文可能となります
レギュラー (+¥1,650)
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)

5, 6 のメインディッシュは少々お時間を頂戴いたします。
お急ぎのお客様には1~4のメインディッシュを
おすすめしております。

※ 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 クリームシャンティ	¥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。