

# Well-being Salad Buffet (平日)

## 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食後サービスティ (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：アマトリチャーナ ～イペリコ豚ベーコン・玉ねぎ・トマトソース～
3. 魚料理：鮮魚のポワレ タコと香味野菜のラグーソース オカヒジキのマリネ
4. 肉料理：鶏肉と鴨肉のガランティース バルサミコソース ロディジャーノチーズ
5. SP料理：【数量限定】真鯛とホタテのパイ包み アメリケースクリームソース  
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

# Well-being Salad Buffet (土日祝)

## 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) ¥2,255 (2,480)

- ・ 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) ¥2,728 (3,000)

- ・ 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) ¥3,455 (3,800)

※ 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
- ・ 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食後サービスティ (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：アマトリチャーナ ～イペリコ豚ベーコン・玉ねぎ・トマトソース～
3. 魚料理：鮮魚のポワレ タコと香味野菜のラグーソース オカヒジキのマリネ
4. 肉料理：鶏肉と鴨肉のガランティース バルサミコソース ロディジャーノチーズ
5. SP料理：【数量限定】真鯛とホタテのパイ包み アメリケースクリームソース  
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