

# 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

# 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) ¥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) ¥3,455 (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