

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、サングリアカクテル (赤)

Non-Alcohol

ノンアルコールスパークリングジュース、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)、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

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：牛肉の赤ワイン煮込み サワークリーム風味 ライス添え
2. 生パスタ：イペリコ豚スモークベーコンとキノコのトマトソース
3. 魚料理：鮮魚のポワレ ロメスコソース (パプリカ・トマト・ナッツ) カボチャのバルサミコマリネ
4. 肉料理：骨付き鶏もも肉のロースト ～マディラ酒風味～ さつまいもとカレーのタブル
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)** ※ボリューム満点
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がおすすめです

※ 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 (赤)

Non-Alcohol

ノンアルコールスパークリングジュース、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)、オレンジジュース、グレープフルーツジュース

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：牛肉の赤ワイン煮込み サワークリーム風味 ライス添え
2. 生パスタ：イペリコ豚スモークベーコンとキノコのトマトソース
3. 魚料理：鮮魚のポワレ ロメスコソース (パプリカ・トマト・ナッツ) カボチャのバルサミコマリネ
4. 肉料理：骨付き鶏もも肉のロースト ～マディラ酒風味～ さつまいもとカレーのタブル
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)** ※ボリューム満点
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がおすすめです

※ アレルギーをお持ちの方ははじめにお伝えください