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、皆さまご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

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

1. ライス：えびと舞茸のドリア
2. 生パスタ：鴨ひき肉と香味野菜のラグー　トマトソース
3. 魚料理：鮮魚のポワレ　下仁田ネギのエチュベ
4. 肉料理：クールブイヨンでポシェした鶏ムネ肉　自家製ベーコンと白菜のクリームソース
5. SP 料理：【数量限定】真鯛とホタテのパイ包み　アメリケーヌクリームソース
   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ーニ風　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

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、皆さまご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

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

1. ライス：えびと舞茸のドリア
2. 生パスタ：鴨ひき肉と香味野菜のラグー　トマトソース
3. 魚料理：鮮魚のポワレ　下仁田ネギのエチュベ
4. 肉料理：クールブイヨンでポシェした鶏ムネ肉　自家製ベーコンと白菜のクリームソース
5. SP 料理：【数量限定】真鯛とホタテのパイ包み　アメリケーヌクリームソース
   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ーニ風　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