

# Buffet du chef.

August

大人：2,300円  
シニア：1,800円  
(65歳以上)

小学生：1,200円  
幼児：500円  
(4歳以上)

～テーマ食材～

トマト



(全て税込)

## ✿Beauty Salad Bar

ミニトマト2色 花キュウリ グリーンサラダ コリンキー 長いも 小松菜  
とうもろこし カリフラワー パプリカ2色 さつま芋 キャロットスライス  
ボイルエッグ レッドアンディーブ 紅しぐれ大根 etc・・・

## ✿Dressing

- ・生姜ドレッシング ・レモンヨーグルトドレッシング ・ノンオイル和風ドレッシング
- ・レモンヨーグルトドレッシング ・スパイシーオーロラドレッシング

## ✿Super Food

- ・そばの実 ・チアシード ・アーモンド

★スタッフ

おすすめ！！

## ✿more BEAUTY

- ・お花畑風トマトと小海老のサラダ
- ・トマトと白身魚のグラタン

★トマトの冷やしおでん

- ・ごろごろトマトのスパゲッティナポリタン

## ✿more HEALTH

★トマトリゾットを詰めたチキンのロースト (レシピをお持ち帰りいただけます！)

- ・牛 トマト オリーブのエストフェード風 軽い煮込み
- ・豚肩ロースのグリル トマトとバルサミコソース
- ・薬膳カレーと十六穀米 ・トマト&リンゴのスムージー

## ✿more DETOX

- ・キャロットスムージー
- ★トマトと野菜のスープ

## ✿more HAPPY

- ・本日のピザ
- ・アサイーパフェ ・豆乳のパンナコッタ ・ハーブティー etc・・・
- ・パン各種 ・コーヒー



キッズコーナー

フライドポテト・ソーセージ・フライドチキン

※ 仕入れ状況により、メニューが変更になる場合がございます