

ベジタブルビュッフェ & スカイダイニング

～高層階・時間制限なし・ラグジュアリーな「カラフルビュッフェ」が誕生～

リニューアル日：2015年5月13日（水曜日）



株式会社銀座クルーズ（本社：東京都中央区、代表取締役会長：南 有子）が運営する、池袋のランドマーク「サンシャイン 60」の58階にあるレストラン、サンシャインクルーズ・クルーズがランチタイムをリニューアルすることとなりました。新しく生まれ変わるビュッフェは、野菜ソムリエが厳選した素材を使ったカラフルな小皿前菜などが食べ放題となり、メインディッシュとデザートはシェフが腕を振るう季節のこだわり素材を取り入れた1品料理からチョイスができるオーダー形式となります。シニア層のグルメなお客が増えている昨今、お客様から頂戴したアンケートに基づき、ゆっくりと美味しい食事が落ち着いてでき、かつ沢山の料理を1度に食べたいというご要望に基づいた、ワンランク上のオンリーワンランチをめざしたりニューアルとなります。

【詳細】

- 1、プラン名 ベジタブルビュッフェ & スカイダイニング
- 2、リニューアル日 2015年5月13日（水）
- 3、料金 大人 ¥2800 メインディッシュ1品 + デザート2品チョイス
シニア（60歳以上） ¥2500 メインディッシュ1品 + デザート2品チョイス
小学生 ¥1800 メインディッシュ1品チョイス + デザート/
3歳～ ¥700 デザート
3歳未満無料（価格は全て税別表示です）
- 4、営業時間 【平日】11:30～15:00（入店最終時間 14:00）
【土日祝日】11:00～15:00（入店最終時間 14:00）

営業時間内時間無制限



リニューアルオープン記念イベント 黒毛和牛サーロインが無料！

5月13日～5月31日までオープン記念として「鹿児島県産黒毛和牛サーロインのグリエ山葵風味のソースジャポネ」（通常プラス1,000円でチョイス可能メニュー）が無料でお選びいただけます。オープニングならではのお得なメニューです。



◎メニュー一例◎

【野菜ソムリエ旬菜 & 前菜（食べ放題）】

塩麹のバーニカウダー / 旬の温野菜 / クリームチーズのムース / ポロニャソーセージと紅茶鴨
グレープフルーツのジュレ / 旬の野菜のフリット / ストアボカディップ / 若鶏と色々な豆の煮込み /
炙りカンパチのスマック・ドリュフの香り / グリーンピースの冷製スープ・スワイガニのジュレ / サーモン
のマリネ / 北寄貝とトマトのマリネ / 帆立と長芋のゼリー寄せ

【メインディッシュ（1品チョイス）】

- ・トマトを練りこんだタリアテッレ スワイガニとアメリカンクリームソース
- ・真鯛のポワレ 数種の魚介のサフランスープとトリノニ添え
- ・岩手県産白金豚ロースのグリエ サルビアの香り マスタード風味のヴァンプラン
- ・牛タンと赤ワインシチュー 旬のロースト野菜添え
- ・鹿児島県産黒毛和牛サーロインのグリエ 山葵風味のソース・ジャポネ（プラス1,000円）

【デザート（1品チョイス）】

- ・イチゴのセミフレッド サクサクのバニラ添えて
- ・ブルーリーのガーショコラ 旬のオレンジソース バニラアイス添え
- ・柚子香るアチーズケーキ キウイソース プラドオレンジのクルベ添え