



食彩旬感

ランチブッフェ
6/1 - 6/30

冷製料理 COLD DISH

《和食》

日替り御造り
夏野菜のコーラゲン寄せ ガスパチョソース
冷豚しゃぶと彩り野菜のジュレ

《洋食》

夏野菜のピリ辛和え
オクラとシーフードのマリネ

《サラダバー》

紫オニオン / 胡瓜 / コーン / レタス / ミニトマト 他

温製料理 WARM DISH

《和食》

・松本店長オリジナル
鶏と茄子の麻婆あん掛け
旬魚と季節野菜の焚合せ

《洋食》

・メイン料理
鶏胸肉の低温調理蒸し南蛮風
ベビーホタテのガーリックバター焼き
若鶏の唐揚げ
2種類のソーセージ焼き

《中華》

魚介の甘酢餡
彩り焼売&蒸し餃子

※季節や食材の入荷状況によりメニューが変更になる事があります。
※当ホテルで使用しているお米は国産です。

ランチブッフェ料金
11:30am ~ 2:30pm

お客様へ・・・誠に勝手ではございますが、当店のランチブッフェは食材等の関係上70名様限定とさせていただきますのでご了承をお願いします。

通常平日 ¥1,500 小学生 ¥900 幼児 ¥400
※3才未満無料

※価格は税金・サービス料込みの価格です。

御飯&麺料理 RICE & NOODLES DISH

《和食》

鮭といくらの親子飯 叩きオクラ
白飯 (秋田県産あきたこまち)・香の物
そば・うどん (舞茸天添え)

《洋食》

パン (胚芽ロール)
ホテル ラシーネ 萩原シェフ 特製カレー
イタリアン中里のパスタ&気まぐれピザ

汁物料理 SOUP DISH

《和食》

ラシーネ特製まかない汁

《洋食》

コーンスープ

デザート&フルーツ DESSERT & FRUITS

水玉水晶 (紫芋)
プチチョコレート&ビスケット (サボイアルディ)
シリアル (フルーツグラノラ)
バラエティー アイスバー

今月のデザートプレート ~ DESSERT PLATE ~
チョコレートブラウニーサンデーと
フルーツゼリー



ドリンクバー DRINK BAR

オレンジジュース メロンソーダ
やまぶどう やまぶどうソーダ
コココーラ ジンジャエール
アイ스티ー 烏龍茶
〔HOT/ICE〕
コーヒー ソフトエスプレッソ エスプレッソ
カフェラテ ココア ミルク
アイスコーヒー アイスカフェラテ
アイスココア 緑茶
紅茶 / セイロンティンブラ・ダーズリン・アップル・ピーチ・ブレンド

レストラン特別営業

6月18日(日) 7月22日(土)

大人 ¥1,750 小学生 ¥1,000 幼児 ¥500

※価格は税金・サービス料込みの価格です。

HOTEL
Racine
SHINMAEBASHI
ホテルラシーネ新前橋
レストラン
Lumière

〒371-0844 前橋市古市町1-35-1
■JR新前橋駅より徒歩3分
■前橋ICよりお車で10分

TEL.027-251-1144

<http://racine.tsudoie.co.jp>



Syokusai syunkan Lunch buffet