



日本料理

《冷製料理》

烏賊と木くらげの柚子胡椒和え
 海老と竹の子の味噌そうす

《温製料理》

店長松本 焼八寸盛り合せ
 鰹肝ステーキ じゃがいもそうす
 帆立と大根の焚合せ 生海苔あん

《御飯&麺》

白飯(秋田県産あきたこまち)
 香の物
 きんぴら温そば・うどん
 高菜めんたい御飯



《汁物》

ラシーネ名物 まかない汁

《今月のメイン料理》

豚ロースのミラノ風カツレツ



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

2/5~3/1

Lunch Buffet

ランチブッフェ

11:30~14:30

(Lo14:00)

ラシーネからのプレゼント
 特製デザートプレート付き

《今月のデザートプレート》

苺のババロア
 ロールチョコケーキ



Drink Bar

アルコールもございます
 (別途料金)



祝日営業日

2月11日(日)

大人...¥1,750

小人...¥1,000 幼児...¥500

※税金・サービス料込の価格です

☆営業日変更のお知らせ☆

2月より土・日・休日と毎週金曜が定休日となます。ご理解のほど宜しくお願いします。

レストラン営業日のご案内

2018 2月

月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

営業日



西洋料理

《Cold Dish》

長芋のポテトサラダ風
 鶏肉とナッツのオーロラソース和え

《Hot Dish》

豆腐の肉味噌あんかけ
 シーフードソテーレモン風味
 若鶏の唐揚げ&海老カツフライ

《Rice&Pasta》

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
 パン(胚芽ロール)



《Suop》

コーンポタージュ

中華料理

《温製料理》

イカ団子と鶏の麻婆あん掛け
 点心いろいろ

Desert & Fruit

抹茶わらびもち・チョコ&クッキー
 カットオレンジ
 カットパイナップル
 シリアル(フルーツグラノーラ)
 ショコラソフトクリーム

ランチブッフェ料金

大人...¥1,500

小人...¥900 幼児...¥400

※税金・サービス料込の価格です
 ※時節や食材の入荷状況により
 メニュー変更になる場合があります
 ※当ホテル使用のお米は国産です



ホテルラシーネ新前橋

TEL:027-251-1144

群馬県前橋市古市町1-35-1

info-racine@tsudoie.co.jp

■新前橋駅より徒歩3分

■前橋ICよりお車で10分

※暴力団関係者の利用を
 お断りいたします

※飲酒運転追放運動を推進しています
 飲酒後の運転はご遠慮ください