



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

3/5～3/29

Lunch Buffet

ランチブッフェ

11:30～14:30

(Lo14:00)



日本料理

《冷製料理》

山芋空豆とうふ 香梅そうす
あさりとうるいの山葵和え
鮮魚のなめろう



《温製料理》

店長松本 弥生八寸盛り合せ
碓井そうす 春野菜と旬魚
季節の賛合せ 卵あん掛け
《御飯&麺》

白飯(茨城県産 こしひかり)
香の物

山菜とろろ 温そば・うどん
小粒と春菊のかき揚げ丼
《汁物》

ラシーネ名物 まかない汁
中華料理

《温製料理》

海老と烏賊のチリソース掛け
点心いろいろ

Drink Bar アルコールもございます
(別途料金)



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》
フュージョンパンケーキ
苺と抹茶のクリーム添え



《今月のメイン料理》
鶏と筍のハーブソテー



西洋料理

《Cold Dish》

御雛様 三段飾り(生春巻き)
桜海老と根菜類の洋風和え

《Hot Dish》

ポークブレゼ(カレークリーム)
キャベツと浅利の白ワイン蒸し
若鶏の唐揚げ&ソーセージ焼き

《Rice&Pasta》

萩原シェフ 特製牛すじカレー
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

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
※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

TEL:027-251-1144

群馬県前橋市古市町1-35-1

info-racine@tsudoie.co.jp



今月のソフト
抹茶ソフトクリーム

レストラン営業日のご案内

2018 3月

日	月	火	水	木	金	土
				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	29	30	31
				営業日		

2018 4月

日	月	火	水	木	金	土
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
29	30					
				営業日		