



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

5/1~5/31

Lunch

ランチブッフェ

Buffe

11:30~14:30

(Lo14:00)



日本料理

《冷製料理》

旬魚の味噌南蛮
しらすと青菜のさっぱり和え
海鮮ユッケ
海老と針魚のマリネ

《温製料理》

店長松本 臯月 八寸盛り合せ
旬魚の荒焼き
旬魚のトマトチーズ焼き

《御飯&麺》
白飯(茨城県産 こしひかり)・香の物
穴子とイクラの稲荷寿司
小粒とアスパラのかき揚げ
冷そば・冷麦

ラシーネだけの『まかない汁』

中華料理

《温製料理》

魚介類の豆鼓(トウチー)炒め
海老の華焼売と紅生姜天

Drink Bar アルコールもございます
(別途料金)



特製デザート付き

《今月のデザートプレート》
ミルクプリンアラモード



《今月のメイン料理》
チキンジンジャーステーキ



今月のソフト

夕張メロンソフトクリーム



西洋料理

《Cold Dish》

野菜のムース
タコとチーズのマリネ

《Hot Dish》

厚揚げ豆腐と豚バラあん掛け
フランクフルトソテー
若鶏の唐揚げ

《Rice&Pasta》

萩原シェフ人気の『牛すじカレー』
イタリアン中里のパスタ
ピザ(クアトロスタジオリ)

《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

レストラン営業日のご案内

HOTEL Racine SHINMABASHI

2018 5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		

2018 6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

営業日