



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

6/4～6/28

# Lunch

ランチブッフェ

# Buffe



11:30～14:30

(Lo14:00)

## 日本料理

### 《冷製料理》

旬魚の揚げ浸し  
あさりと切り干し大根のピリ辛和え  
海鮮和風オイル和え  
和風バンバンジー

### 《温製料理》

店長松本 水蒸月 八寸盛り合せ  
海鮮カツの卵どじ  
信州東寺巻き 焚合せ  
《御飯&麺》

白飯(茨城県産 こしひかり)・香の物  
わさび菜としらすの潮茶漬け  
海老と穴子のかき揚げ  
冷そば・冷麦  
《汁物》

ラシーネだけの『まかない汁』

## 中華料理

### 《温製料理》

魚介と野菜のピリ辛餡かけ  
錦糸五目焼売と海鮮華包み

**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》  
梅ゼリーと  
ふわとろフレンチトースト



《今月のメイン料理》  
ハンバーグステーキ  
熟成バター醤油ソース



今月のソフト

ブルーベリーソフトクリーム



## 西洋料理

### 《Cold Dish》

鶏胸肉の低温蒸し中華風  
カボチャとオニオンの  
クリームチーズサラダ

### 《Hot Dish》

チキンカチャトラ(トマト煮込み)  
若鶏の唐揚げ&コロケ

### 《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》

あさりと野菜のチャウダースープ

## ランチブッフェ料金

大人・・・¥1,500(税込)

小人・・・¥900 幼児・・・¥400

※季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 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

2018 7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