



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

7/2~7/31

Lunch

ランチbuffe

Buffe

11:30 ~ 14:30

(Lo14:00)



日本料理

《冷製料理》

海鮮なめろう風

もろこし豆腐

しらすと彩り野菜のさつま揚げ

店長松本 文月 八寸盛り合せ

ゴボウ巻きと冬瓜 冷胡麻あん掛け

冷製茶碗蒸し もろこしそうす

《御飯&麺》

白飯(茨城県産 こひかり)・香の物

鮭と高菜のどろどろ玉子丼

オクラとろろ蕎麦

ツナトマト冷麦

《汁物》

ラーシーネだけの「まかない汁」

中華料理

《温製料理》

海鮮千ジミ

彩り水餃子

たっぷりもち米海老焼売と

海老水晶包み

Drink Bar アルコールもごさいます
(別途料金)



特製デザート付き

《7月のデザートプレート》

マンゴープリン

旬の洋菓子添え



《7月のメイン料理》

旬魚のポワレ

さっぱりレモン山椒風味



今月のソフト



ストロベリーソフトクリーム

西洋料理

《Cold Dish》

ゴーヤとツナのマリネ

豆腐のカプレーゼ

《Hot Dish》

豚肉と夏野菜のスタミナねぎ塩炒め

鶏のから揚げ&春巻き

《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》

ミネストローネスープ

ランチbuffe料金

大人...¥1,500(税込)

小人...¥900 幼児...¥400

※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 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				

2018 8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