



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

10/1~11/1

Lunch

ランチbuffet

Buffet

11:30 ~ 14:30

(Lo14:00)



日本料理

《冷製料理》

海鮮木の子入りユッケ
揚げ豆腐の南蛮風
鮭と木の子の胡麻マヨ和え
店長松本 神意月八寸盛り合せ
木の子のテリーヌ生のり黄味酢掛け

《温製料理》

旬魚の幽庵焼 二種のそうす
ロールキャベツの焚合せ茸あん掛け
《御飯&麺》

白飯(茨城県産 こしひかり)・香の物
栗の炊き込み御飯
海老天と生のりのかき揚げ
そばとうどん 二種の出し汁
《汁物》

ラーシーネだけの『まかない汁』

中華料理

四川風麻婆茄子
点心色々

Drink Bar アルコールもございませ
(別途料金)



特製デザート付き

《10月のデザートプレート》
胡桃豆乳プリンと秋の味覚



《10月のメイン料理》
豚テキ オータムスタイル



西洋料理

《Cold Dish》

サンマのエスカベッシュ
根菜類と蒸し鶏のバルサミコサラダ
《Hot Dish》

カボチャのほくほくグラタン
鶏のから揚げ&揚げタコ焼き

《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)
パン(胚芽ロール)

《Suop》

パンプキンスープ

ランチbuffet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

今月のソフト

巨峰ソフトクリーム



レストラン営業日のご案内

HOTEL Racine
SHINMABASHI

2018 10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 11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	

※11/1(木)は食材仕入れの兼ね合いで、10月メニューでの営業とさせていただきます。 営業日