



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

2/4～2/27

Lunch Buffet

ランチブッフェ



11:30～14:30

(Lo14:00)

日本料理

《冷製料理》

菜の花と筍の卵そうす掛け
白菜とザーサイのゼリー寄せ
海鮮なめろう
店長松本 如月八寸盛り合せ

《温製料理》

あん肝と旬魚の桑焼ポテトソース掛け
季節の茶碗蒸し 白魚あん
海鮮和風お芋グラタン

《御飯&麺》

白飯(茨城県産 こしひかり)・香の物
春菊の天ぷらそば
鯛の潮ラーメン
如月変り寿司

ラシーネだけの『まかない汁』

中華料理

ジューシー鶏の回鍋肉
大焼売玉子あん掛け

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

《2月のデザートプレート》
2種類の食感を楽しむ贅沢
バレンタインチョコレート



《2月のメイン料理》
豚ロースのスペアリブ風



西洋料理

《Cold Dish》

魚介の香草パン粉焼き
春菊と鶏ほぐし身のさっぱりごま和え

《Hot Dish》

ロールキャベツのトマト煮込み
鶏のから揚げ&ジューシーメンチカツ

《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(クアトロスタジオニ)
パン(胚芽ロール)

《Suop》

カルピススープ

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

今月のソフト

チョコレートソフトクリーム

レストラン営業日のご案内

HOTEL Racine SHINMABASHI

2019 2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		

2019 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
24/31	25	26	27	28	29	30

営業日