



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

4/1~4/28

Lunch Buffet

ランチブッフェ

11:30 ~ 14:30

(Lo14:00)



日本料理

《冷製料理》

桜豆腐

アスパラと小粒の辛子酢味噌

海鮮マリネ フキの唐の香り

有明のりとしらすの酢の物

店長松本 卯月八寸盛り合せ

《温製料理》

海鮮酒盗焼

季節の茶碗蒸し 春菊そうす

《御飯&麺》

白飯(茨城県産 こひかり)・香の物

そばとうどん 薬味色々 アラカルト

二種旬魚のにぎり寿司

《汁物》

ラーシーネだけの『まかない汁』

中華料理

海老のチリソース掛け

野菜たっぷりヘルシーチャフケ風

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

《4月のデザートプレート》

花びら舞う

春のフルーツグラタン



《4月のメイン料理》

春香る鱈と筍の

桜えび生のりあん掛け



今月のソフト

抹茶ソフトクリーム

西洋料理

《Cold Dish》

キノコと山菜のマリネ

さしみコンニャクのカルパッチョ風

《Hot Dish》

鶏のキーマ風マカロニグラタン

ポークジンジャー

鶏の唐揚げ&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(クアトロスタジオニ)

パン(胚芽ロール)

《Suop》

とろとろ中華風スープ

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

2019 4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				

2019 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	

※4/27(土)28(日)は特別営業。大人1,750円 小人1,100円 幼児600円 ※4/29(月)~5/6(月)はお休みとなります。

営業日