



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

5/7～5/30

Lunch Buffet

ランチbuffet

11:30～14:30

(Lo14:00)



日本料理

《冷製料理》

碓井豆腐
浅利と切り干し大根のピリ辛和え
生しらすと胡瓜雷干し
店長松本 臈月八寸盛り合せ
旬魚のカルパッチョ
冷製焚合せ碓井そうす

《温製料理》

有明海苔の茶碗蒸しバターあん

《御飯&麺》

白飯(茨城県産 こしひかり)・香の物
そばとうどん 薬味色々 アラカルト
海鮮ちらしイクラ添え

《汁物》

ラシーネだけの『まかない汁』

中華料理

揚シューマイの海鮮あん掛け
烏賊の黒酢炒め

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

《5月のデザートプレート》
柏餅と新緑茶ゼリー



《5月のメイン料理》

タンドリーチキン
～茸のクリームソース～



今月のソフト

ブルーベリーソフト

西洋料理

《Cold Dish》

ポテトサラダ in クリームチーズ
柚子胡椒香る色彩ピクルス

《Hot Dish》

ポークピカタ
鶏の唐揚げ&揚げ餃子

《Rice&Pasta》

萩原シェフ人気の『牛すじカレー』
イタリアン中里の Pasta
ピザ(クアトロスタジオリ)
パン(胚芽ロール)

《Suop》

浅利のスープ

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

レストラン営業日のご案内

HOTEL Racine SHINMABASHI

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	

2019 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
23/30	24	25	26	27	28	29

※誠に勝手ではございますが、当レストランは70名様限定提供とさせていただきます。

営業日