



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

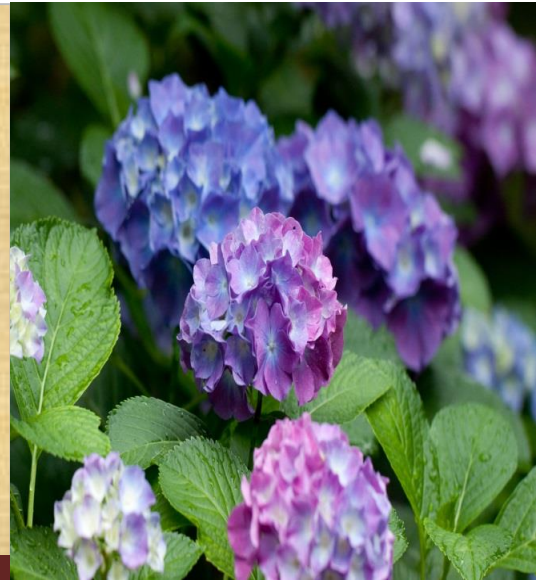
6/3～6/27

Lunch Buffet

ランチブッフェ

11:30～14:30

(Lo14:00)



日本料理

《冷製料理》

旬菜の彩りゼリー寄せ
鶏の塩麴蒸し山葵風味
店長松本 水巻月八寸盛り合せ
海鮮なめろう生しらす和え

《温製料理》

碓井グラタン
旬魚の煮付け
酒盗の茶碗蒸し 磯辺あん

《御飯&麺》

白飯(茨城県産 こしひかり)・香の物
蕎麦と冷麦 薬味色々 アラカルト
ホタルイカの炊き込み御飯

《汁物》

ラシーネだけの『まかない汁』

中華料理

揚げ春巻 海鮮白湯あん掛け
若鶏のスパイシーチリソース

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

《6月のデザートプレート》
季節のフズケーキ
ライチゼリーと共に



《6月のメイン料理》

ポークブレゼ(豚の煮込み)
～旨塩ダレソース～



今月のソフト

アップルマンゴー

西洋料理

《Cold Dish》

カポナータとチーズのカナッペ
イカと季節野菜のマリネ

《Hot Dish》

旬魚の南蛮
～オリジナルタルタル添え～
鶏の唐揚げ&カニクリームコロッケ

《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)

《Soup》

魚貝のカリースープ 南欧風

ランチブッフェ料金

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 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

2019 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			

※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