



レストラン「ルミエール」

食彩旬感

9/2～9/26

Lunch ランチbuffet Buffet

11:30～14:30

(Lo14:00)

日本料理

《冷製料理》

むかごと茄子の胡麻味噌和え
色彩奉書巻き
戻り鯉の叩き 香味ドレッシング

《温製料理》

さつまいものグラタン
黒豚焼売 海老野菜あん掛け
季節の茶碗蒸し

《御飯&麺》

小粒と木の子の炊き込み御飯
白飯(茨城県産 こひかり)・香の物
そばとうどん 薬味色々

《汁物》

ラシーネだけの『まかない汁』

中華料理

海老フライのチリソース掛け
青椒肉絲(チンジャオロース)

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

《9月のデザートプレート》
胡桃杏仁豆腐と秋の甘味盛り



《9月のメイン料理》

豚のステーキ～オータムスタイル～



今月のソフト

巨峰ヨーグルトソフト

ランチbuffet料金

大人・・・¥1,700(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

西洋料理

《Cold Dish》

カニカマとチーズのマカロニサラダ
シーフードのラタトゥイユ

《Hot Dish》

旬魚の甘辛炒め
鶏の唐揚げ&チーズ春巻き

《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)

《Soup》

豆乳ごま坦々スープ

〜〜〜価格改定のお知らせ〜〜〜

当ホテルでは、お客さまのご期待に添うべく、価格の据え置きに努めてまいりましたが、食材仕入、諸経費等の高騰により、価格の維持が困難となりました。

つきましては、9月1日より、以下のとおり価格改定させていただきますことになりました。諸般の事情をご理解のうえ、今後も変わらぬ愛顧を賜りますようお願いいたします。

なお、10月1日からの消費税増税後における再改定はございません。

新価格 1,700円(消費税込)

ホテル ラシーネ新前橋
総支配人

レストラン営業日のご案内

HOTEL
Racine
SHINMABASHI

2019 9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 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		

※誠に勝手ながら、ランチのご利用は70名様限定とさせていただきます。

営業日