

# SMØRREBRØD LUNCH MENU 11:00-15:00

スモークロー + サラダ + スープ + セットドリンク

## 野菜たっぷり冬を感じるスモークロー

旬の魚介や野菜を使用した

この時期とおきのスモークローをご用意しました。

! スモークローの原材料にはライ麦を使用しております  
その他アレルギー食材はスタッフまでご相談ください



### A. 季節のおすすめスモークロー

#### ガリシア栗豚のソテーと彩野菜

低温調理で柔らかく仕上げたガリシア豚と大きな玉ねぎステーキ、たっぷりの彩野菜をトッピング。醤油マーマレードソースとともにお召し上がりください。

アレルギー：小麦、乳

1850



### B. 季節野菜と魚介のスモークロー

#### 冬野菜とエビのグラタン風

こんがり焼いたパンの上に、カブや芽キャベツなどの冬野菜とエビのグラタン風をのせ、チーズガレットをトッピング♪冬が感じられるスモークローに仕上げました。

アレルギー：小麦、乳

1850



### C. 定番スモークロー

#### ローストビーフのスモークロー

しっとり柔らかく旨味がつまったローストビーフにレッドオニオン、バジルをトッピング。がっつりお肉でパワーをつけたい方におすすめのスモークローです。

アレルギー：小麦、乳

2200

[セットドリンクは裏面からお選びください](#)

# SET DRINK

- コーヒー (Hot/Iced)
- 紅茶 (Hot/Iced)
- 本日のジュース

## +220

- カフェラテ (Hot/Iced)
- ロイヤルミルクティー (Hot/Iced)
- ココア (Hot/Iced)

## +270

- 自家製レモネード (Hot/Iced)
- 自家製レモンスカッシュ
- 自家製ジンジャーエール
- 自家製コーラ
- シーズナルティーソーダ
- 本日のフルーツソーダ

## +330 (※)

- ビール
- 自家製サングリア (赤)
- 自家製スパークリングレモネード
- グラスワイン (赤/白)
- スパークリングワイン (グラス)
- シードル・ロゼ (グラス)

※アルコールドリンクは日曜日・祝日以外、  
17:00以降からの提供とさせていただきます

\ Weekdays only 平日限定 / 本日のきまぐれランチデザートセット **+380**