

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

デンマークの名物オープンサンド「スモークロー (Smørrebrød)」。
直訳すると「スモーク＝バター」「ブロー＝パン」。ライ麦パンの上にバターを塗り、
パンが隠れるほどたっぷり具をのせて、ナイフとフォークでいただきます。

! 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

春のはじまり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。



A. 季節のおすすめスモークロー
ハーブチキンと彩豊かなコブサラダ風
1850

しっとり柔らかいハーブチキンと彩豊かなコブサラダが楽しめるスモークローです。

【内容】鶏ハム、フリルレタス、ゆで卵、ミニトマト、ブラックオリーブ、アボカド、オーロラソース

アレルギー：小麦、乳、卵



B. 季節野菜と魚介のスモークロー
春野菜とサワラのグリル レモンハーブバター添え
1850

旬のサワラと菜の花や春キャベツなど春野菜を楽しめるスモークローです。ほんのりとハーブが香るレモンバターと共に召し上がってください。

【内容】サワラ、ベビーリーフ、紫キャベツ、春キャベツ、ほうれん草、レモンハーブバター、菜の花、ピンクペッパー

アレルギー：小麦、乳



C. 定番スモークロー
ローストビーフのスモークロー
2200

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。

【内容】ローストビーフ、レッドオニオン、バジル

アレルギー：小麦、乳

[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
- ・ シーズナルティースーダ
- ・ 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**