

春野菜を楽しむスモーブロー

SMØRREBRØD LUNCH MENU

デンマークの名物オープンサンド「スモーブロー (Smørrebrød)」

直訳すると「スモー＝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

たっぷりと具をのせて、ナイフとフォークでいただきます。



セット内容

スモーブロー + サラダ + スープ + セットドリンク



A 季節野菜を使った春のスモーブロー 1850

鶏ささみの塩麹と春キャベツや新じゃがなど春野菜をたっぷりと使用し、さっぱりと仕上げた見た目も彩り豊かな春の訪れを知らせるスモーブローです。お好みで自家製の発酵ドレッシングと共に召し上がってください。

【内容】鶏のささみの塩麹、春キャベツと新じゃがのレモンドレッシングマリネ、リーフ野菜、カラフル人参、スナップえんどう、ミニトマト、バジル、発酵ドレッシング(ビーツ・ほうれん草)、パルメザンチーズ

アレルギー：小麦、乳

B 季節野菜と魚介のスモーブロー 1850

春が旬のお魚、鯖をメインにごぼうのサラダや筍、菜の花など春野菜をたっぷりと使用したスモーブローです。キャベツとオリーブのチョップドソースと共に召し上がってください。

【内容】鯖、ごぼうサラダ、ポテサラ、菜の花、筍、玉ねぎ、わさび菜、プチトマト、キャベツマリネ、グリーンオリーブ、醤油ドレッシング

アレルギー：小麦、乳、卵



C 定番スモーブロー 2200

しっとり柔らかく旨味がつまったローストビーフ。がっつりお肉でパワーをつけたい方におすすめです。

【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

smørrebrød
KITCHEN
nakanoshima

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)

※ランチタイムのアルコールドリンクは日曜日・祝日のみ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

*画像はイメージです *スモーブ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