

LUNCH MENU

RACINES
AOYAMA

LUNCH
[Weekend]

11A.M - 2P.M

Tax included

Wreathe Salad

季節のリースサラダ (自家製クロワッサン、コーヒー or 紅茶 付き)	2,000
with Today's Soup	+ 500
with Today's Dolce	+ 500

全国各地から毎日届く根菜やハーブ、葉野菜に果物など、
こだわりの旬の野菜をあしらったRACINES自慢のサラダ。
自家製のクロワッサンと共にお召し上がりください。

●オリジナルのドレッシング2種からお選びください。

— 淡路新玉ねぎと有機大葉の生ドレッシング

玉葱の甘みと有機大葉の爽やかな香りが楽しめるスープのようなドレッシング。
普段のサラダを一段と美味しくしてくれます。

— 亜麻仁オイル入りタヒニドレッシング

健康志向の高まりにより注目を集める食材“タヒニ”と“アマニオイル”を使用。
濃厚ながらもさっぱりとした味わいです。

Steak Frites

ステーキフリット (ブレッド、コーヒー or 紅茶 付き)	4,000
with Today's Soup	+ 500
with Today's Dolce	+ 500

ビストロ定番ステーキフリット。
サーロインステーキに、揚げたてのポムフリットを添えたボリュームな一皿。
自家製カンパーニュとお楽しみ下さい。

— サーロインステーキ 150g グレービーソース

— ポムフリット ローズマリーとタイムのハーブ

— 季節野菜のグリーンサラダ

A la carte

季節のグリーンサラダ	1,300
地鶏白レバームース	900
いっぱい！！プロシュート	1,100
フライドポテト&オニオン	M 900 / L 1,200
ソーセージ盛り合わせ	1,200
白糠町モッツァレラチーズととちあいか カプレーゼ	1,800
函館産桜タイ カルパッチョ	1,800
千葉産和牛ランプ ロースト	3,000

Pasta

大盛 150g +500

焼きサバと益子産しいたけ ペペロンチーノ	1,600
エビと益子産白菜 クリームソース	1,800
和牛スジ肉と徳島産れんこん ラグー	1,800
ホタテと胡桃を使った菜花ジェノベーゼ ~スバゲットーニ~	2,000

Buttermilk Pancake / Classic Waffle

プレーン パンケーキ	[バターミルクと リコッタチーズのパンケーキ]	1,400
ストロベリー パンケーキ		1,800
プレーン ワッフル	[全粒粉入りのサクサク食感。 発酵バターのア醇な香り]	1,300
ベーコンエッグ ワッフル		1,600
[コーヒー or 紅茶 +300 カフェラテ +450 ロイヤルミルクティ +500]		

LUNCH / WEEKEND 11—14

COURSE

Premium Course

4,000

《 Appetizer 》

銚子産ブリ ミキュイ

アイオリソース

《 Soup 》

徳島産カリフラワーのポタージュ

《 Main 》

和牛ランプ ロースト

オニオンソース

《 Pasta 》

ホタテと胡桃を使った菜の花ジェノベーゼ

《 Dolce 》

本日のデザート

《 Coffee or Tea 》

コーヒー / 紅茶