

LUNCH MENU

RACINES
AOYAMA

LUNCH
[Weekday]

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 Dolce + 500

with Today's Soup + 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がたっぷりのRACINES自慢のサラダ。
自家製の焼きたて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 Dolce + 500

with Today's Soup + 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

Soup

今が旬の春人参を
じっくり丁寧にローストし旨味を凝縮。
スープだけでお腹が満たされる、食べる濃厚ポタージュ。

Today's Soup	徳島県産 春人参のポタージュ (自家製クロワッサン、コーヒー or 紅茶 付き)	1,700
	with Today's Dolce	+ 500

Rice

優しい味わいがクセになる、鶏モモ肉をたっぷりの生クリームで煮込みました。
栄養分の高い雑穀米と一緒に召し上がりください。

Rice	鶏モモ肉のフリカッセ (サラダ、コーヒー or 紅茶 付き)	1,800
	with Today's Dolce	+ 500

Pasta

サラダ、コーヒー or 紅茶 付き

中盛 120g / 大盛 150g 無料

豚バラ肉とカブ	ペペロンチーノ	1,600
鶏モモ肉とキャベツ	ポモドーロ	1,700
焼きサバとほうれん草	クリームソース	1,800
ホタテと胡桃を使った菜の花	ジェノベーゼ 自家製タリアテッレ	2,000
	with Today's Dolce	+ 500

Buttermilk Pancake / Classic Waffle

コーヒー or 紅茶 付き

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 ホイップバター / メープルシロップ	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。 クロテッドクリーム / メープルシロップ	1,300
ベーコンエッグ	ワッフル		1,600

PREMIUM COURSE

4,000

前菜 / Antipasti

銚子産ブリ ミキュイ
アイオリソース

スープ / Soup

春人参のポタージュ

お肉、お魚 / Main

和牛ランプ ロースト
オニオンソース

パスタ / Pasta

ホタテと胡桃を使った菜の花ジェノベーゼ

ドルチェ / Dolce

レモンとライムのパンナコッタ

&

コーヒー or 紅茶

CASUAL COURSE

3,000

前菜 / Antipasti

白糠町モッツアレラチーズ カプレーゼ
ハニーバルサミコソース

スープ / Soup

春人参のポタージュ

パスタ / Pasta

*下記よりお選び頂けます

豚バラ肉とカブ ペペロンチーノ

鶏モモ肉とキャベツ ポモドーロ

焼きサバとほうれん草 クリームソース

ドルチェ / Dolce

レモンとライムのパンナコッタ

&

コーヒー or 紅茶