

# LUNCH MENU

RACINES



LUNCH  
[Weekend]

11A.M - 3P.M

Tax included

## Wreathe Salad

リースサラダ (自家製クロワッサン付き)	2,800
with Coffee or Tea	+ 300
with Today's Dolce	+ 500

全国各地から集まる根菜やハーブ、葉野菜に  
海老やホタテ、合鴨のコンフィをトッピングした、Racines自慢のサラダ。  
Racines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 (ブレッド付き)	4,500
with Coffee or Tea	+ 300
with Today's Dolce	+ 500

ビストロの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ーな一皿。  
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 200g 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

### — キヌアと丸麦のグリーンサラダ

## A la carte

---

ポムフリット ハーブガーリック	980
スペイン産生ハム	1200
釜揚げしらすとクリームチーズのブルスケッタ	900
パテ ドカンパーニュ	1100
イタリア産ブッラータチーズ 苺とアイコトマトのカプレーゼ	2100
宮崎金柑とエンダイブのサラダ 新たまねぎと大葉のドレッシング	1500
大分産ブリのカルパッチョ 発酵レモンのタッパナードソース	1600
長崎産目鯛のロースト 金柑ハーブバターソース	2500
天元豚のハーブロースト オーガニックマスタードソース	3000
和牛もも肉のビステッカ オニオングレービー	4600

## Pasta

---

大盛 150g +600

紅ズワイガニとエビと徳島菜の花 アメリケーヌソース タリアテッレ	2300
舞茸・しめじと国産牛挽肉 ボロネーゼ	1800
群馬産ブロッコリー 松の実香るジェノベーゼ	1700
広島産牡蠣と千葉産カブ クリームソース	1800
ホタテとちぢみほうれん草 トマトソース	1600

## Dolce

---

Today's Dolce	700
---------------	-----

## RACINES LUNCH COURSE

5,500

本日のスターター

ブルスケッタ  
釜揚げしらすとクリームチーズ

前菜 / Antipasti

サーモンのハーブマリネ  
不知火とケッカソース

お肉 / Main

和牛もも肉のロースト  
オーガニックマスタードソース

パスタ / Pasta

ホタテと群馬産ブロッコリー  
トマトクリーム

ドルチェ / Dolce

ティラミス

&

コーヒー or 紅茶