

# 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RACINES自慢のサラダ。麻布台ヒルズ店ではメディタリアンを意識し、旬の魚介類天元豚の香草焼きをトッピングしました。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
白レバームース ブルーベリージャム	800
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
桜エビとアンディーブのサラダ デコポンドレッシング	1500
函館産天然ブリ カルパッチョ タップナードソース	1600
銚子産真鯛のボワレ 白ワインクリームソース	2800
天元豚の香草焼き セミドライトマトとオリーブのソース	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

紅ズワイガニとグリーンアスパラ アメリケヌソース タリアテッレ	2500
若鶏と徳島産レンコン 完熟トマトソース	1800
ホタテと舞茸・しめじ クリームソース	1800
タヒニパスタ ライムバターソース	1700
鳴門金時芋と国産牛挽肉 自家製ラザニア	1800

## Dolce

---

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

## RACINES LUNCH COURSE

5,500

### 本日のスターター

ブルスケッタ  
桜エビとそら豆フムス

### 前菜 / Antipasti

銚子産 カツオのタタキ  
アンチョビケッカソース

### お肉 / Main

天元豚ロース肉のロースト  
セミドライトマトのグレービーソース

### パスタ / Pasta

ホタテと舞茸・しめじ  
クリームソース

### ドルチェ / Dolce

ティラミス

&

コーヒー or 紅茶