

LUNCH MENU

RACINES



LUNCH
[Weekday]

11A.M - 3P.M

Tax included

✿ Wreathe Salad

リースサラダ (自家製クロワッサン、コーヒー or 紅茶 付き)	2,800
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。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、コーヒー or 紅茶 付き)	4,500
with Today's Dolce	+ 500
with Today's Soup	+ 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な一皿。自家製カンパーニュとお楽しみくだ下さい。

— 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

— ナッツと丸麦のグリーンサラダ

Soup & Bread

RACINES Boulangerie自慢のリユスティックを使用した贅沢サンドイッチ。
ナッツと丸麦のグリーンサラダは有機大葉と淡路島玉葱のオリジナルドレッシングで
お召し上がりください。

Soup & Bread	- 香味野菜とアサリ トマトチャウダー	
	- プールドポークとハラペーニョのリユスティックサンド (サラダ、コーヒー or 紅茶 付き)	1,800
	with Today's Dolce	+ 500

Rice

ターメリックとガラムマサラを使ったバターライス。
ナッツと丸麦のグリーンサラダは有機大葉と淡路島玉葱のオリジナルドレッシングで
お召し上がりください。

Rice	粗挽きお肉のボルペッティー	1,700
	(サラダ、コーヒー or 紅茶 付き)	
	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

紅ズワイガニとグリーンアスパラ アメリケーヌソース タリアテッレ	2200
徳島産レンコンと国産牛挽肉 赤ワインラゲー	1800
ホタテと横須賀産カブ クリームソース	1700
広島産カキと春キャベツ アラビアータ	1700

with Today's Dolce + 500

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
ホースラディッシュマスタードソース

パスタ / Pasta

ホタテと横須賀産カブ
クリームソース

ドルチェ / Dolce

ティラミス

&

コーヒー or 紅茶