

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、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

ナッツと丸麦のグリーンサラダ。
大葉と玉葱のオリジナルドレッシング。

Soup & Bread	- 香味野菜とアサリ トマトチャウダー	
	- ブ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

レンズ豆とスパイスのジャスミンライス
ナッツと丸麦のグリーンサラダ。大葉と玉葱のオリジナルドレッシング。

Rice	鶏モモ肉のハーブロースト バスケットソース	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

紅ズワイガニとエビ・徳島産菜の花 アメリケーヌソース タリアテッレ	2400
舞茸としめじ・国産牛挽肉 ポロネーゼ	1800
広島産牡蠣と千葉産カブ クリームソース	1700
自家製サルシッチャと春キャベツ 完熟トマトソース	1600

with Today's Dolce + 500

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
不知火とトマトのケッカソース

お肉 / Main

山形天元豚のロースト
オーガニックマスタードソース

パスタ / Pasta

ホタテと舞茸・しめじ
ペペロンチーニ

ドルチェ / Dolce

本日のドルチェ

&

コーヒー or 紅茶

RACINES LUNCH COURSE

5500

本日のスタター

ブルスケッタ
シラスのライムマリネ

前菜 / Antipasti

*下記よりお選び頂けます

白糠町モッツアレラ ロースト林檎とアイコトマトのカプレーゼ

銚子産平目のカルパッチョ 発酵塩レモンのタップナード

魚介のハーブマリネとローストカリフラワー

お肉、お魚 / Main

*下記よりお選び頂けます

和牛ロースのビステッカ オニオングレービー

牛ブリスケの煮込み ソースプリュノー

骨付き鶏もも肉コンフィ 茸のフリカッセ

パスタ / Pasta

*下記よりお選び頂けます

タヒニパスタ ライムバターソース

徳島レンコンと牛挽肉 赤ワインラゲー

ホタテとブロッコリー 生海苔クリームソース

&

本日のドルチェ、コーヒー or 紅茶

RACINES CASUAL COURSE

4000

本日のスタター

ブルスケッタ
シラスのライムマリネ

前菜 / Antipasti

*下記よりお選び頂けます

白糠町モッツアレラ ロースト林檎とアイコトマトのカプレーゼ

銚子産平目のカルパッチョ 発酵塩レモンのタップナード

魚介のハーブマリネとローストカリフラワー

パスタ / Pasta

*下記よりお選び頂けます

タヒニパスタ ライムバターソース

徳島レンコンと牛挽肉 赤ワインラゲー

ホタテとブロッコリー 生海苔クリームソース

&

本日のドルチェ、コーヒー or 紅茶