

LUNCH

Buffet & your choice of main course 3200 ブッフェ & お好きなメイン

LAZULI BAKERYの焼きたてパンを始め、栃木産の食材を中心とした前菜やサラダ、身体温まるスープなどブッフェスタイルをご用意しております。ぜひ、ゆっくりと心ゆくまでお楽しみください。

We offer a buffet-style menu including freshly baked bread from LAZULI BAKERY, appetizers and salads made with ingredients from Tochigi, and heart-warming soups. Please take your time and enjoy to your heart's content.

お好きなメインをお選び下さい。
Please choose your favorite main dish.

- Pasta
 - (A) Shrimp and Spinach Pasta with tomato cream sauce
シュリンプとほうれん草 トマトクリームソース
 - (B) Smoked bacon and potato Kanuma-style genovese
スモークベーコンとじゃが芋 鹿沼産ニラジェノベーゼ
 - (C) Pork and Tochigi eggplant ragu "Bolognese" +300
豚挽肉と沢山のきのこのラグー ボロネーゼ
- Gril
 - (D) Herb-roasted chicken thighs
鶏もも肉のハーブロースト
 - (E) Grilled Nasu Yashio-pork shoulder loin +800
那須ヤシオポーク肩ロースのグリル
 - (F) Grilled Domestic Beef Sirloin +1500
国産牛サーロインのグリル

食後にコーヒー、紅茶をご用意しております。
Coffee and tea are available after meals.

全てのメニューにLAZULI BAKERYの焼きたてプレミアムブレッドをお付けいたします。
All menu items come with freshly baked premium bread from LAZULI BAKERY.

Wreathe Salad

(スープ、コーヒー or 紅茶付き
& Soup, Coffee or Tea)

Wreathe Salad 2200 リースサラダ

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LAZULI PLACE自慢のサラダ。スモークサーモン、国産鶏のハムをトッピングしました。

●オリジナルのドレッシング2種からお選びください。
Please choose from two original dressings.

淡路新玉ねぎと有機大葉の生ドレッシング Onion Dressing

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 Tahini Dressing

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。

Soup

(サラダ、コーヒー or 紅茶付き
& Salad, Coffee or Tea)

Soup 1600 栃木産さつま芋のローストポタージュ

栃木産のさつま芋と香味野菜をじっくりとロースト。甘味と旨みが凝縮した濃厚な一品。

Pasta

(サラダ、コーヒー or 紅茶付き
& Salad, Coffee or Tea)

こだわりの旬の食材がたっぷり。
自家製ソースのLAZULI PLACE自慢のパスタ。

Tomato Sauce 1600 シュリンプとほうれん草 トマトクリーム

Genovese Sauce 1600 スモークベーコンとじゃが芋 鹿沼産ニラジェノベーゼ

Bolognese Sauce 1900 豚挽肉と沢山のきのこの赤ワインラグー ボロネーゼ

中盛 120g / 大盛 150g 無料
Medium Portion / Large Portion for Free

Rice

(サラダ、コーヒー or 紅茶付き
& Salad, Coffee or Tea)

Rice 1600 鶏もも肉ハーブロースト マッシュルームストロガノフ

きのこたっぷり生クリームの濃厚ストロガノフ。
鶏もも肉と身体に優しい雑穀米ととちぎの星のライス。

Steak frites

(サラダ、コーヒー or 紅茶付き
& Salad, Coffee or Tea)

Steak frites 4000 ステーキフリット

ビストロ定番のステーキフリット。
国産牛サーロインと揚げたてのフライドポテトと一緒に。

COURSE

3,500

前菜 / Appetizer

*下記よりお選びください
*Please choose from the options below.

丸福農園トマトとモッツアレラのカプレーゼ
Caprese

日光サーモンマリネ
Marinated salmon

サラダ / Salad

グリーンサラダ
Local green salad

メイン / Main

*下記よりお選びください
*Please choose from the options below.

足利マール牛もも肉のロースト (+1000)
Roasted Beef (+1000)

那須ヤシオポーク肩ロースのグリル
Roasted Pork

パスタ / Pasta

*下記よりお選びください
*Please choose from the options below.

豚挽肉と沢山のきのこの赤ワインラグー ボロネーゼ (+400)
Bolognese (+400)

シュリンプとほうれん草のトマトクリームソース
Tomato Sauce

ドルチェ / Dolce

パンナコッタ
Fromage Blanc with strawberry sauce

&
コーヒー or 紅茶
Coffee or Tea

COURSE with Free Drink

+2000

(2時間制 / 2hour System)

Sparkling

(Welcome Drink)
ウェルカムドリンク

Sparkling Wine
スパークリングワイン

Wine

White Wine
白ワイン

Red Wine
赤ワイン

Cocktail

Cassis Orange
カシスオレンジ

Campari Soda
カンパリソーダ

Lemon Sour
レモンサワー

Highball
ハイボール

Gin Soda
ジンソーダ

Non-Alcohol

Orange Juice
オレンジジュース

Apple Juice
リンゴジュース

Ice Coffee
アイスコーヒー

Ice Tea
アイスティー

Oolong Tea
ウーロン茶

DRINK

Sparkling

MAS OLIVER CHAMCALET CAVA
マス・オリベル・チャンカレ・カヴァ Glass 750
Spain 品種: Macbeau, Xarelo

Draft Beer

Sapporo Kuroraberu 700
サッポロ・黒ラベル

Apple Amber Ale Alc.5.5% 1000
焼き林檎アンバーエール ~鹿沼渡辺りんご園~

Cocktail

"Mandarin Orange" Blossom ~Fujikawa Fresh Yura Juice~ 900
ゆらブロッサム ~フジカワ果樹園 "ゆら" みかんジュース~

Big Apple ~ Apple Juice from Tochigi~ 900
ビッグアップル ~栃木産りんごジュース~

Moscow Mule with Homemade Ginger 850
モスコミュール 自家製ジンジャー

Pickled Lemon Sour 750
漬け込みレモンサワー

Wine

[White] TORRO "BELLARETTA CHARDONNAY"
[白] トッロ ベッラレッタ シャルドネ Glass 700
Italy 品種: シャルドネ

[Red] TORRO "BELLARETTA CABERNET SAUVIGNON"
[赤] トッロ ベッラレッタ カベルネ・ソーヴニオン Glass 700
Italy 品種: カベルネ・ソーヴニオン

Non-Alcohol

Fresh mikan juice "YURA" 800
香川 フジカワ果樹園 "ゆら" みかんジュース

Lemonade ~Japanese Lemon & Honey~ 750
レモネード ~フジカワ果樹園国産レモンとはちみつ~

Tea Mimosa "Earl Gray" ~Fujikawa Fresh Yura Juice~ 800
ティー・ミモザ "アールグレイ"