

LUNCH



WEEKEND
11-15

The Racines!!

BISTRO LUNCH

低糖質ビストロランチのコースとなっています。
糖質は低いのに、おいしくお腹いっぱい食べられます。



PREMIUM BREAD

焼きたて!! プレミアムブレッド
国産小麦にハチミツを加え どこまでもふんわりやわらかです



ORGANIC GREEN

約二十種のローカルグリーン
ラシーヌといえばお野菜! 全国から毎日届くたくさんの旬野菜をどうぞ

ビーツ 紅芯大根 トレグイス
クレソン 豆苗 ごぼう からし菜
etc...



MAIN DISH

それぞれ糖質は2g以下

どちらかをお選びください

牛サーロインステーキ
ガーリックグレービーソース

or

ノルウェーサーモンのハーブロースト
~バジリコバターソース

Choice!!

BREAD

どちらかをお選びください

自家製酵母のカンパーニュ

or

ブラン(フスマパン 白胡麻、クルミ入り)
糖質 1.8g

牛肉のリエット

鶏肉とキャベツ・小松菜のスープ

カボチャのパウンドケーキ

コーヒー or 紅茶

2700



PREMIUM BREAD

焼きたて!! プレミアムブレッド

国産小麦にハチミツを加え どこまでもふんわりやわらかです

+



ORGANIC GREEN

約二十種のローカルグリーン

ラシーヌといえばお野菜! 全国から毎日届くたくさんの旬野菜をどうぞ

ビーツ 紅芯大根
トレビス グリーンカール
フリルレタス 豆苗
ケール etc...

プレミアムブレッド&オーガニックグリーンは全てのメニューにお付けします

The Racines!!

A

リュスティックサンド

RUSTIQUE

自家製ローストポークとステッペンモッツアレラ

トマトディップ

※リュスティックとは

水分量の多い外はパリッと中はもっちりとしたフランスパン

B

BREAD

The Racines Bread

~パルマ産プロシュートとチリハニー~

北海道産小麦“春よ恋”・天然酵母使用

こだわりの抜いた究極の食パン

ガーリックハニーバター・モッツアレラチーズ

全てのメニュー

カボチャのパウンドケーキ

コーヒー or 紅茶付き

C

WAFFLE

バターワッフル

ベーコン・ローストリンゴ

目玉焼き・パルメザンチーズ

メープルシロップ

1900

ADD

鶏肉とキャベツ・小松菜のスープ +300