

LUNCH



WEEKDAY

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

ビーツ 紅芯大根 トレグイス 豆苗
レンコン ふじいろ水菜 からし菜
etc...

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



MAIN DISH

それぞれ糖質は1.2g以下

どちらかをお選びください

牛サーロインステーキ or ノルウェーサーモンのハーブロースト
~ガーリックグレービーソース ~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、クルミいり)
糖質 1.8g

ベーコンとキノコ・小松菜のトマトスープ
コーヒー or 紅茶

ADD ヨーグルトパンナコッタ +300

2200

LUNCH 

WEEKDAY

11-15



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	豆苗 からし菜
レンコン	水菜 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
コーヒー or 紅茶
付き

1600

C

WAFFLE

バターワッフル

ベーコン・ロースとりんご

目玉焼き・パルメザンチーズ

メープルシロップ

ADD

ベーコンときのこ・小松菜のトマトスープ +300 レアチーズケーキ +300