

nookのやさしいごちそう
プレートランチ

Produced by



洋食 おかた
YOSHOKU OGATA



レストランテ野呂
RESTAURANTE NOGONO

¥2,400-(税込)



(イメージ)

サラダ/今月のスープ/本日の一品

メイン料理を1品お選び下さい

1. 自家製煮込みハンバーグ

赤味噌デミグラスソース

豆腐をつなぎに加えたハンバーグを、赤ワインと好相性な赤味噌を隠し味にしたデミグラスソースで仕上げました。

2. 京赤地鶏使用 低温調理で仕上げた

ハーブマリネチキン

京赤地鶏をハーブでマリネし、低温真空調理でしっとりなめらかな食感に仕上げました。ムネ肉を使用しているのでヘルシーな味わいです。

3. 季節の魚のブイヤベース風

新鮮な本日の魚とシーフードをサフラン風味の魚介スープと共にどうぞ。

4. 特製ラザニア

ミートソースとホワイトソース、パスタの一種であるラザニアをミルフィーユ状に重ねてチーズと一緒に焼き上げた、冬にぴったりのあったかオープン料理です。

パン または ライス (十六穀米)

小川珈琲のコーヒー (HOT・ICE)

または 紅茶 (HOT・ICE)

りんごジュース または オレンジジュース

ステーキランチ

¥3,900-(税込)



サラダ

スープ

本日の一品

国産牛ランプ肉のステーキ 和風ソース

パン または ライス (十六穀米)

ドリンク

キッシュプレートランチ

¥1,500-(税込)

生地から手づくりのnook特製キッシュを
お楽しみ頂くプレートランチです。



本日のキッシュ 季節のサラダ添え

スープ

パン

ドリンク