

nook のやさしいごちそう プレートランチ

Produced by



¥ 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。トッピングのフレッシュトマトと相性抜群。

ムネ肉を使用しているのもヘルシーです。

3. 鯛のポワレ 魚介のスープ仕立て

香ばしく焼き上げた鯛にアサリやイカの旨味が溶け込んだ特製アクアパッツァ風スープ。舞茸の香り、玉ねぎの甘味、彩り鮮やかなプチトマトが夏の一皿を引き立てます。

4. ツナとベーコンの冷製トマトパスタ

フレッシュトマトの酸味にツナのkokとベーコンの香ばしさ。ひんやり美味しい夏のごちそうに仕上がりました。

暑い日にもすっと食べられる一皿です。

パン または ライス (十六穀米)

小川珈琲のコーヒー (HOT・ICE)

紅茶 (HOT・ICE)

りんごジュース、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