

# SMØRREBRØD LUNCH MENU 11:00-15:00

smørrebrød  
KITCHEN  
nakanoshima

スモークロー + サラダ + スープ + セットドリンク

## 秋の味覚盛りだくさんのスモークローランチ

さまざまな秋が旬のお魚や野菜、果物を使用した  
この時期とっておきのスモークローをご用意しました。

! スモークローの原材料にはライ麦を使用しております  
その他アレルギー食材はスタッフまでご相談ください



### A. 季節のおすすめスモークロー

#### 豚ヒレ肉のバルサミコソースと季節野菜

柔らかい豚ヒレ肉とかぼちゃのサラダ、りんごや蓮根など秋の味覚をふんだんにトッピングしたスモークローです。アクセントにバルサミコソースを使用しています。

アレルギー：小麦、乳

1850

\*豚ヒレ肉は低温調理のため、中がピンクがかっている場合がございます  
よく焼くことも可能ですのでお気軽にスタッフにお申し付けください



### B. 季節野菜と魚介のスモークロー

#### サーモングリルの醤油マスタードと秋野菜

こんがり焼いたパンの上に秋の味覚の鮭とほくほくのさつまいもやきのこ、柿をトッピングしました。醤油マスタードソースとともに召し上がってください。

アレルギー：小麦、乳

1850



### C. 定番スモークロー

#### ローストビーフのスモークロー

しっとり柔らかく旨味がつまったローストビーフにレッドオニオン、バジルをトッピング。がっつりお肉でパワーをつけたい方におすすめのスモークローです。

アレルギー：小麦、乳

2200

セットドリンクは裏面からお選びください

\*画像はイメージです

# SET DRINK

- コーヒー (Hot/Iced)
- 紅茶 (Hot/Iced)
- 本日のジュース

## +220

- カフェラテ (Hot/Iced)
- ロイヤルミルクティー (Hot/Iced)
- ココア (Hot/Iced)

## +270

- 自家製レモネード (Hot/Iced)
- 自家製レモンスカッシュ
- 自家製ジンジャーエール
- 自家製コーラ
- シーズナルティーソーダ
- 本日のフルーツソーダ

## +330 (※)

- ビール
- 自家製サングリア (赤)
- 自家製スパークリングレモネード
- グラスワイン (赤/白)
- スパークリングワイン (グラス)
- シードル・ロゼ (グラス)

※アルコールドリンクは日曜日・祝日以外、  
17:00以降からの提供とさせていただきます

\ Weekdays only 平日限定 / 本日のきまぐれランチデザートセット **+380**