

7周年記念スペシャルスモーブロー

# SMØRREBRØD LUNCH MENU

デンマークの名物オープンサンド「スモーブロー (Smørrebrød)」  
直訳すると「スモー＝バター」「ブロー＝パン」。  
ライ麦パンの上にバターを塗り、パンが隠れるほど  
たっぷり具をのせて、ナイフとフォークでいただきます。



セット内容：スモーブロー / サラダ / スープ / セットドリンク



A. 季節のおすすめスモーブロー

## ハーブ薫る山形豚の 自家製ベーコンと春野菜

1850

こんがり焼いたハーブ薫る自家製の山形豚のベーコンとカラフルな春野菜が楽しめるスモーブローです。

【内容】 ジャガイモソテー、フリルレタス、アスパラ、人参とグレープフルーツのラベ、筍、ラディッシュ

アレルギー：小麦、乳

B. 季節野菜と魚介のスモーブロー

## 彩豊かなエビとたまごサラダ

1850

プリプリのエビとたまごサラダ、野菜をたっぷりトッピングし、春を感じる彩豊かなスモーブローに仕上がりました。

【内容】 エビ、ブロッコリー、卵、ベビーリーフ、アルファルファ、トレビス、スナップエンドウ、パルメザンチーズ、ピンクペッパー

アレルギー：小麦、乳、卵、えび



C. 定番スモーブロー

## ローストビーフ

2200

しっとり柔らかく旨味がつまったローストビーフ。がっつりお肉でパワーをつけたい方におすすめです。

【内容】 ローストビーフ、レッドオニオン、バジル

アレルギー：小麦、乳



smørrebrød  
KITCHEN  
nakanoshima

## 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)

※ランチタイムのアルコールドリンクは日曜日・祝日のみ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



スモーブ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

\*画像はイメージです。