

秋の味覚を楽しむスモーブロー

## 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  
たっぷりと具をのせて、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 1850

ジューシーなグリルチキンと栗やさつまいものような  
ホクホク感が楽しめるインカのめざめ、  
カラフルな焼き野菜、秋が旬のいちじくをトッピングした  
秋を感じるスモーブローです。  
バルサミコドレッシングやパルメザンチーズ、  
食感のアクセントとしてくるみと共にお召し上がりください。

【内容】チキングリル、焼き野菜 (インカのめざめ・姫人参・オクラ・レンコン)、  
ケール、いちじく、パルメザン、くるみ、バルサミコドレッシング

アレルギー：小麦、乳

### B 季節野菜と魚介のスモーブロー 1850

サーモンのグリルと彩豊かな野菜、さつまいもやきのこなどを  
トッピングした秋の味覚盛りだくさんのスモーブローです。  
自家製の醤油麹マヨネーズと共にお召し上がりください。

【内容】サーモングリル、ヘビーリーフ、トマト、ゆで卵、スナップえんどう、  
焼き野菜 (さつまいも・まいたけ)、醤油麹マヨネーズ

アレルギー：小麦、乳、卵



### C 定番スモーブロー 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)
- ・ シールド・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

\*画像はイメージです \*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