

彩豊かな夏野菜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



## ランチA グリルチキンのスモーブロー 1850

グリルチキンと夏野菜、ブラックオリーブのポテトサラダ、  
グリーン野菜がたっぷり楽しめるスモーブローです。  
バルサミコソースとナッツ入り自家製食べるオリーブオイルとともに  
お召し上がりください。

【内容】 チキン、ブラックオリーブとジャガイモのサラダ、ピーツのラベ、リーフ野菜、  
きゅうり、スナップえんどう、トマト、ズッキーニ、ヤングコーン、醤油ドレッシング、  
バルサミコソース、食べるオリーブオイル(クルミ、アーモンド、クコの実、カボチャの種、  
ひまわりの種、ちりめんじゃこ、レーズン、にんにく、玉ねぎ、ブレンドオイル)

アレルギー：小麦、乳



## ランチB 鱈のグリルのスモーブロー 1850

グリルした夏が旬の鱈を主役に、さっぱりとトマトのカプレーゼ、  
ペビーリーフやトレビスなどたっぷりの野菜も楽しめるスモーブロー。  
自家製のバジルマヨネーズと共にお召し上がりください。

【内容】 鱈、トレビス、ペビーリーフ、バジルポテト、トマト、  
モッツアレラチーズ、バジルマヨネーズ(バジル、ニンニク、マヨネーズ)

アレルギー：小麦、乳、卵



## ランチC ローストビーフのスモーブロー 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