

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



ランチA ミートローフのスモーブロー 1850

自家製ミートローフとケールとキノアサラダ秋の野菜のグリルなど
たっぷりの野菜が楽しめるスモーブローです。
洋風照り焼きソースとともにお召し上がりください。

【内容】ミートローフ/ケールとキノアのサラダ/紫キャベツのマリネ
マッシュルーム/野菜のグリル(さつまいも/玉ねぎ/人参)
洋風照り焼きソース

アレルギー：小麦/乳/卵



ランチB 鯖のグリルのスモーブロー 1850

グリルした鯖とさのこや蓮根など秋の味覚が楽しめる
スモーブローです。自家製の大葉バター、
醤油マスタードソースとともにお召し上がりください。

【内容】鯖/わさび菜/紅芯大根/醤油ドレッシング/玉ねぎ/さつまいも/蓮根
舞茸/スナップ/ヤングコーン/大葉/大葉バター/醤油マスタードソース

アレルギー：小麦/乳



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

*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