

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)」

『大阪 中之島 名建築ガイドツアー』開催記念として

ドラマ「名建築で昼食を 大阪編」(テレビ大阪)で紹介されたランチメニューを

秋バージョンで復刻しご提供いたします。



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 自家製チキンロールと秋野菜のスモーブロー 1850

自家製チキンロールとたっぷりの彩り野菜、秋の味覚楽しめるスモーブローです。

【内容】チキンロール(ブラックオリーブ、ケーパー)
エリンギ/いちじく/ペピーリーフ/マッシュポテト
にんじんのラペ/オクラ/ピンクペッパー

アレルギー：小麦/乳



ランチB えびと秋野菜のスモーブロー 1850

プリプリのえびとカリフラワーやかぶなどグリルした秋野菜をご堪能ください。

【内容】えび/フリルレタス/グリル野菜(インカのみぎめ/カリフラワー/かぶ)
トマトソース/レモン風味のリコッタチーズ/ハーブオイル/パプリカパウダー

アレルギー：小麦/乳/えび



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