

季節野菜を使った冬を感じるスモーブロー

# 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〉

蒸し豚と季節野菜のスモーブロー  
自家製味噌チーズソース

1850

蒸し豚とキャベツやほうれん草、かぶ、インカのめざめなどの冬が旬の温野菜が楽しめるスモーブローです。  
自家製の味噌チーズソースとともにお召し上がりください。

【内容】 蒸し豚/リーフ野菜/プチトマト/にんじん  
温野菜 (キャベツ/ほうれん草/かぶ/インカのめざめ)  
味噌チーズソース

アレルギー：小麦/乳

## 〈ランチB〉

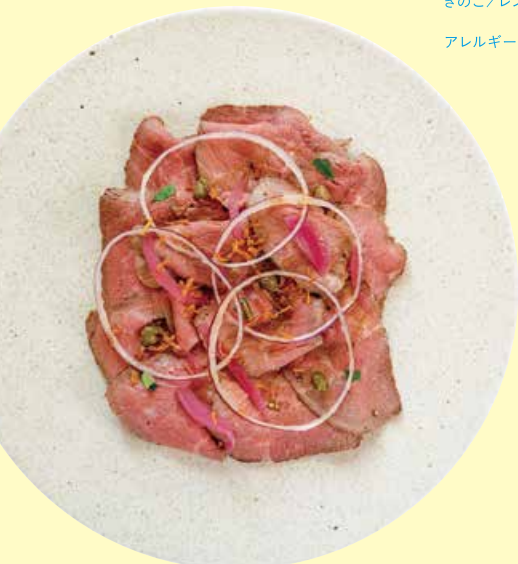
サーモンレアステーキと季節野菜のスモーブロー  
自家製クリームソース

1850

サーモンのレアステーキと焼き芋や柿とモッツアレラのカプレーゼ、きのこレンコンのマリネが楽しめる冬におすすめのスモーブローです。

【内容】 サーモンのレアステーキ/焼き芋/柿/モッツアレラ  
きのこ/レンコン/ベビーリーフ/クリームソース

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