

# Lunch menu 6月

ランチメニュー



※表記価格はすべて税込金額です

## パスタセット ¥1,300 (税込)

- オードブル ▼2種類からお選びください
- ・初夏の彩り野菜のパーニャカウダ
  - ・サラダクリュディテと生ハム

- パスタ ▼3種類からお選びください
- ・ツナと枝豆の冷製パスタ
  - ・菜園風トマトソース
  - ・豆乳クリームのカルボナーラ 温泉卵添え

- ▼ 選べるパスタ ※大盛りは乾麺のみ対応可能です
- ・乾麺 ..... (大盛り+¥120)
  - ・高崎産小麦を使用した生麺 ..... +¥100
  - ・グルテンフリー米粉麺 ..... +¥100

ドリンク オーガニックコーヒー or 紅茶 or ルイボスティ

## 学びランチ 佐藤病院栄養士監修メニュー ¥1,500 (税込)

- 🍴 群馬県産彩りフレッシュサラダのナッツ和え
- 🍴 オクラと干し椎茸の梅びたし
- 🍴 水菜とひじきの蓮根サラダ
- 🍴 トマトの胡麻酢和え
- 🍴 茄子と長葱のピリ辛味噌スープ
- 🍴 十六穀米
- 🍴 ▼選べるメイン ※2種類からお選びください
- 🍴 ・夏野菜とサーモングリル トマトチリソース
- 🍴 ・豚ロースの焦がし味噌マヨ
- 🍴 季節のフルーツ
- 🍴 オーガニックコーヒー or 紅茶 or ルイボスティ

### 1食あたりの栄養価

	エネルギー	タンパク質	脂質	鉄	ビタミンD	塩分
🍷 :	811.0kcal	34.2g	30.9g	5.4mg	0.8μg	3.6g
🐟 :	841.0kcal	35.5g	30.4g	5.0mg	7.3μg	3.6g

## グルマンディーズ パン付き ¥2,500 (税込)

- オードブル ▼2種類からお選びください
- ・初夏の彩り野菜のパーニャカウダ
  - ・サラダクリュディテと生ハム

ポアソン /魚料理 カツオのポシェ ジャが芋とパプリカとトマトのラグー

ビアンド /肉料理 豚ロースの網焼き フォン・ドゥ・ヴォーとリンゴのバターソース

- Grade up
- 赤城牛のじっくり赤ワイン煮込み ..... +¥500
  - オーストラリア産牛サーロインのグリル粒マスタード添え ..... +¥500

デザート 下記より好きなものをおひとつお選びください

オーガニックコーヒー or 紅茶 or ルイボスティ

## ランチコース ¥1,800 (税込)

グルマンディーズコース ¥2,500より  
メインを魚料理か肉料理どちらかをお選びいただける  
ショートコースもご用意ございます。

## デザート ランチをお召し上がりいただいた方は下記の価格でご追加いただけます。

- 🍷 クワークケーキにメロンクーリー  
メロンづくし ..... ¥385
- 🍷 BARRYオーガニックカカオのチョコレートケーキ  
メロン添え ..... ¥385
- 🍷 メロンのエクレア ..... ¥385

## ヴィーガンコース ※要予約制 パン付き ¥2,500 (税込)

オードブル 旬菜のゼリー寄せ ハーブオイル

メイン shojinパティに湯葉の春巻き  
デミグラスソース

パスタ 夏野菜とトマト糀 パエリア風

デザート メロンのココナッツクッキータルト  
or  
チョコレートムースにロールケーキ メロン添え

オーガニックコーヒー or 紅茶 or ルイボスティ



### ヴィーガンってなんだろう？

ベジタリアンは野菜を中心とした食生活をおくる菜食主義者のことで  
ヴィーガンはベジタリアンの中の一つです。  
ヴィーガンとは、お肉や乳製品や卵、その他の動物性製品を購入したり  
食べたりしないベジタリアンのことです。完全菜食主義者とも呼ばれます。  
ホワイトイン高崎では数年前からヴィーガンメニューの開発に  
力を入れています。どんな味がするのか、どんな料理なのか  
ヴィーガンの方だけでなく、お気軽にお楽しみください。

- 🍷 メロンのココナッツクッキータルト ..... ¥385
- 🍷 チョコレートムースにロールケーキ  
メロン添え ..... ¥385
- 🍷 メロンパフェ ..... ¥800

※メロンパフェのみコースのセット内でご注文の方は別途415円(税込)頂戴しております。