



レストラン彩巴

日替わりランチメニュー

11:30-14:30 (ラストオーダー14:00)

レストラン彩巴では、旬の食材を使った自慢のおすすめランチを毎日ご用意しております。
数量限定の日替わりランチは人気のサイドビュッフェ付きです。是非お越しくださいませ。

【限定15食】日替わりランチ

サラダ、パン、スープ、デザート、ドリンクのサイドビュッフェ付き
ご飯・味噌汁・漬物もおかわり自由

平日	土日祝
1,600円(税込)	2,000円(税込)

和食 日替わりランチ

1	火	茄子の揚げ焼き ～豚しゃぶと茗荷を乗せて～
2	水	鰯フライ ～梅肉ソース掛け～
3	木	豚テキ
4	金	しらす三昧御膳 ～しらす料理5品～
5	土	土日祝限定!和食いろはランチ
6	日	鯛めし御膳(刺身、肉豆腐、他2品)
7	月	香味野菜とボン酢で味わう鶏もも炭火焼き
8	火	太刀魚の梅紫蘇巻き
9	水	牛肉しぐれ煮
10	木	鯛と夏野菜の天ぷら
11	金	豚肉冷しゃぶ ～トマトとオクラソース～
12	土	土日祝限定!和食いろはランチ
13	日	マグロ胡麻ダレ重御膳(布海苔蕎麦、他2品)
14	月	鱈の南蛮味噌焼き
15	火	野菜たっぷり油淋鶏
16	水	海老と茄子の冷やし胡麻豆乳仕立て
17	木	豚の生姜焼き
18	金	太刀魚の南蛮焼き
19	土	土日祝限定!和食いろはランチ
20	日	19・20日/鰯のたたき御膳(クジラ汁風にゅうめん、他2品)
21	月	21日/おぼんざい御膳(おかず彩々)
22	火	牛肉すき煮 ～半熟玉子添え～
23	水	鰻と夏野菜の揚げ出し
24	木	鶏肉のトマトボン酢掛け
25	金	鰯のカレー風味照り焼き
26	土	土日祝限定!和食いろはランチ
27	日	鯛めしのシャリで味わう握り3種(冷やし麺、他2品)
28	月	豚肉の柔らか煮
29	火	穴子の柳川風
30	水	牛肉とトマトの甘酢炒め
31	木	鰯の梅煮

洋食 日替わりランチ

1	火	魚介のブイヤベース・アイオリソースとバケットを添えて
2	水	豚肩肉の香草ハーブマリネ ケッカソース
3	木	アジ・帆立・イカのミックスフライ 自家製タルタルソース
4	金	チキングリル エスニック風 スイートチリソース
5	土	土日祝限定!洋食いろはランチ
6	日	牛サーロインステーキとシーフードのプロシュエットを添えて
7	月	銀鮭とムール貝・海老のアクアパッツァ
8	火	チキン南蛮 自家製タルタルソース
9	水	シーフードと夏野菜のアヒージョ バケットを添えて
10	木	三元豚のグリル夏野菜のカポナータを添えて
11	金	イワシのミラノ風カツレツ スパイスソース
12	土	土日祝限定!洋食いろはランチ
13	日	特製ビーフカツレツ サーモンと有頭海老のポワレを添えて
14	月	豚肩ロースとトマトのプロヴァンサル風 軽い煮込み
15	火	サーモンとアサリのヴァプール トマトスープ仕立て
16	水	牛バラ肉と夏野菜のロールフリット 和風ソース
17	木	特製フィッシュバーガー オニオンリングフライを添えて
18	金	米ナスとひき肉のスパイスミートグラタン
19	土	土日祝限定!洋食いろはランチ
20	日	牛ロースのグリル 冷製チーズフォンデュ風 サラダ仕立て
21	月	
22	火	カジキマグロと季節野菜の香草パン粉焼き 完熟トマトソース
23	水	しっとり鶏胸肉のヴァプール バジルとレモンのサラダ仕立て
24	木	魚介の北海道スープカレー風
25	金	豚ヒレ肉と旬野菜のモッツアレラチーズ焼き 自家製トマトソース
26	土	土日祝限定!洋食いろはランチ
27	日	ローストビーフと帆立・海老のグリル ラタトゥイユを添えて
28	月	カジキマグロとショートパスタの味噌バター焼き
29	火	鶏もも肉のソテー ディアブル風 マスタードソース
30	水	白身魚のオープン焼き サルサベルデソース
31	木	ハーブ香るチキンのオープン焼き コーンクリームソース



公式アカウント

登録でお得な情報GET!!



ご予約・お問い合わせ

TEL 025-240-2117



アートホテル新潟駅前
新潟市中央区笹口1-1(PLAKA1-4階)

レストラン彩巴