

9月

レストラン彩巴

日替わりランチメニュー

ランチタイム 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

1,600円(税込)

土日祝

2,000円(税込)

和食 日替わりランチ

1	月	鯖の竜田揚げ～みぞれ餡掛け～
2	火	ピーマンのチーズ入り肉巻き～照り焼きたれ～
3	水	かますの柚庵焼き
4	木	豚バラ肉やわらか煮 揚げ茄子を添えて
5	金	鰻と野菜のかき揚げ
6	土	土日祝限定!和食いろはランチ
7	日	キンパ風のり巻きと盛岡風冷麺
8	月	越の鶏梅煮
9	火	鯖の醤油糍漬け とろろを添えて
10	水	豚の唐揚げ～葱塩ソース掛け～
11	木	いかと里芋の甘辛煮
12	金	牛肉と豆もやしの炊き込み御飯 秋の天ぷら添え
13	土	土日祝限定!和食いろはランチ
14	日	和食いろは松花堂弁当 ～6升弁当～
15	月	
16	火	鯖と豆腐の酒蒸し
17	水	茄子の挽肉挟み揚げ
18	木	銀鮭の味噌柚庵焼き
19	金	越乃鶏と南瓜の煮物
20	土	土日祝限定!和食いろはランチ
21	日	牛肉すきやき御膳
22	月	鮭と茸の炊き込み御飯
23	火	彩巴寿司弁当(焼き鯖菊花寿司、握り寿司3貫、他4品)
24	水	鶏の鋏焼き 秋野菜を添えて
25	木	かますのフライ～タルタルソース～
26	金	舞茸と豚肉のオイスター炒め
27	土	土日祝限定!和食いろはランチ
28	日	和食いろは松花堂弁当 ～6升弁当～
29	月	秋刀魚の蒲焼き
30	火	絹乙女と厚揚げのそぼろ餡掛け

洋食 日替わりランチ

1	月	厚切りポーク ジンジャーソテー
2	火	海老とホタテ・季節野菜のフリット 自家製タルタルソース
3	水	鶏もも肉と秋野菜のスープカレー
4	木	銀鮭のムニエル 茸クリームソース
5	金	豚ヒレ肉と秋野菜のグリル マスタードソース
6	土	土日祝限定!洋食いろはランチ
7	日	ローストビーフとミニフィッシュバーガー
8	月	カジキマグロとイカのオープン焼き ラビゴットソース
9	火	豚肩肉の香草マリネグリル バジルクリームソース
10	水	赤魚とホタテの漁師風トマト煮込み
11	木	自家製ハンバーガー オニオンリングフライを添えて
12	金	カラスガレイとアサリの白ワイン蒸し 茸の入ったバターソース
13	土	土日祝限定!洋食いろはランチ
14	日	牛サガリのステーキと【神の海老】 ホタテフライを添えて
15	月	
16	火	チキンのオープン焼き 茸ソース
17	水	カツオのソテー オニオンビネガーソース
18	木	豚ヒレ肉のピカタ 自家製トマトソース
19	金	カジキマグロと野菜のチーズ焼き
20	土	土日祝限定!洋食いろはランチ
21	日	牛リブステーキとシーフードのグリル シャリアビンソース
22	月	豚肉と根菜のオイスター黒酢炒め
23	火	カイノミのグリル シーフードサラダを添えて
24	水	たっぷりシーフードのマカロニグラタン バケットを添えて
25	木	半熟卵と牛肉の包み焼き ポリネシアンソース
26	金	シーフードのセモリナフリット自家製トマトソース
27	土	土日祝限定!洋食いろはランチ
28	日	牛サーロインステーキとアクアパッツァ バケット添え
29	月	鶏胸肉のロースト マッシュルームソース
30	火	カラスガレイのポワレ カレー風味のマヨネーズソース



公式アカウント

登録でお得な情報GET!!



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

ご予約・お問い合わせ

TEL 025-240-2117

