



Lunch Menu


11月19日(月)～11月22日(木)

 パスタランチ 1,000円
[スープ・サラダ・バゲット付き]

19日・20日 浅利とベーコンのトマトソース
ハモと青菜の和風オイルソース
21日・22日 サーモンとアボカドのバジルクリーム
豚肉のリエット トマトクリーム

 ヴァレーランチ

サラダオードブル 1998円
魚料理 又は 肉料理
バゲット
コーヒー / 紅茶

 サヴォアコース

2808円

サラダオードブル
ラクレットチーズ
魚料理 又は 肉料理
バゲット
デザート
コーヒー / 紅茶



ラクレットランチ

[平日 13:00～限定]

[土日祝 11:30～]

スープ / サラダ / バゲット
コーヒー・紅茶 付き 2376円

お店の名前にもなっている「ラクレット」はアルプスの少女ハイジの食事場面でも登場したスイスの郷土料理です。ラクレットチーズの切り口をオーブンで温め、皮が香ばしく中がトロリとなったところを削いでそれを茹でたじゃがいもやバゲットなどにかけて食べる素朴な料理です。ラクレットという名前は、フランス語で削るという意味の「ラクレ」が由来とされています。まろやかでコクがあり、ナッツのような香りと少しもっちりとした食感が特長です。熱を加えることでおいしさが増し、ラクレットチーズの良さが引き立ちます。



チーズが好きな方には
絶対に食べてほしい
ラクレットランチ。


BONNE
RACLETTE

 週替わりランチ ¥1,000

下記ABCよりメインを一品お選び下さい。

A チーズハンバーグステーキ

B 買付け鮮魚のフィッシュプレート

〈フレッシュサラダ / シェフのおすすめスープ
バゲット又はライス 付き〉

C

19日・20日 豚ロースカツチーズ焼き
～ トマトバジルソース～

21日・22日 チキンと野菜のスープカレー



 クリスマスコース ご予約受付中です。

：はじまりの一皿
：ラクレット
：白インゲンとマッシュルームのポターージュ
ローストチキンとそのジュで
：オマール海老と鮮魚のポワレ ブイヤベース風
：和牛バラ肉のカツレツ・牛フィレ肉のロッシェ二風
：チョコレートのグラスとテュイル
：コーヒー 又は 紅茶

金額：お一人様 8,000円(税別)

人数：2名様よりご予約承ります。

※12/22～25のディナータイムのみ 2日前までに要予約

チーズとワイン

BONNE RACLETTE <ボンヌラクレット>

TEL 06-6440-3892

[営業時間] 11:30～15:00 (L.O.14:00)
17:00～22:00 (L.O.21:00)

大阪市北区大淀中 1-1-88 梅田スカイビルB1F 滝見小路内
休：不定休


BONNE
RACLETTE

※金額は税金を含む総額表示です。

※写真はイメージです。※仕入れ状況等により内容の一部を変更させて頂く場合があります。※当店は国産米を使用しております。