



LUNCH SET MENU

Enjoy Your Meal!



ランチセットのメインディッシュは

『選べるメイン』『選べるパスタ』『選べるサラダ』からお好きなものをお選びください。

Main Menu

選べるメイン



< サラダ&パン付き >

[This month's fish dish]

シルクサーモンのグリル ソースブラバスとスペルト小麦 ￥2,300 税抜

中之条町のあづま養魚場で育てられた、まるで絹のような柔らかさの ￥2,530 税込

ブランド魚です。タンパク質が豊富で、EPAやDHAなども多く持つ

「究極の健康魚」と言われています。

少し酸味があり、パプリカとニンニクが香るソースと一緒に召し上がってください。

[This month's meat dish]

ほそやのまる豚網焼き ソースシャンピニオンと彩り温野菜 ￥1,800 税抜

渋川市の養豚農家で育てられた、きめ細やかな筋繊維の赤身の中に ￥1,980 税込

“サシ”と呼ばれる脂身が入った「見た目にも美しく、食べてもオイシイ豚肉」の

まる豚です。数種類のキノコを使用したクリームソースでお召し上がりください。

[Hamburg steak]

チェダーチーズハンバーグ デミグラスソース ￥2,150 税抜

ジューシーで柔らかいハンバーグにチェダーチーズと ￥2,365 税込

デジョンマスタードを乗せ、赤ワインを加えた芳香な

デミグラスソースでお召し上がりください。

[Stewed beef red wine]

赤城和牛の赤ワイン煮込み ￥3,200 税抜

地元群馬で生まれた赤城和牛を、香味野菜と赤ワインでじっくり ￥3,520 税込

6時間煮込み柔らかく仕上げた逸品です。

パンとお酒にとっても相性抜群です。

[Beef loin steak]

牛ロースの網焼き 赤ワインマスタードと温野菜のロースト ￥2,500 税抜

オーストラリア産の牛ロースの赤身肉を香ばしく網焼きにして、 ￥2,750 税込

ほのかに香るポルト酒とフォン・ド・ヴォーを合わせたソースに

赤ワイン煮詰めたマスタードと共にお召し上がりください。

Pasta

選べるパスタ



< サラダ&パン付き >

[Paella]

Curruca特製バレンシア風パエリアミクスタ ￥2,500 税抜

Curruca中島料理長が自信を持って作る、 ￥2,750 税込

魚介類をふんだんに使った本格的なバレンシア風パエリア。

※生米から調理する為、ご提供に約30分ほどお時間がかかります。

[Tomato pasta]

県産茄子とモzzarellaチーズのトマトソース ￥1,450 税抜

農家直送の茄子と、ダイナミックにチーズをたっぷり使った ￥1,595 税込

チーズ好きにはたまらないパスタです。

[Oil pasta]

スパゲッティ ポヴェレッコ ￥1,200 税抜

イタリアの伝統的なペペロンチーノの一種。 ￥1,320 税込

目玉焼きとチーズ、黒コショウを合わせた

シンプルなおいしいオイルパスタです。

[Cream pasta]

アサリとカリフラワーの豆乳クリーム ローズマリー風味 ￥1,450 税抜

アサリの出汁にカリフラワーと豆乳を合わせた ￥1,595 税込

さっぱりしたクリームソースです。

ほのかに香るローズマリーがアクセントになります。

※パスタメニューはプラス¥400で高崎産小麦を使用した生麺に変更いただけます。

Salad

選べるサラダ



< ミネストローネ&パン付き >

[Hot vegetable salad]

たっぷりの群馬温野菜 豆乳ホイップソース ￥1,550 税抜

グリルした旬の群馬県産野菜に、豆乳とひまわりオイルで仕立てた ￥1,705 税込

ホイップソースとの相性をお楽しみ下さい。

[Green salad]

グリーンサラダ 季節のフルーツソース添え ￥1,650 税抜

玉子、アボカド、キヌア、チーズチップなどが入った ￥1,815 税込

栄養満点なメインディッシュとしても満足なサラダです。



Salada

ランチセットサラダ

サラダは群馬県産の野菜を使用しております。

自家製野菜すりおろしドレッシングにて

お召し上がりください。



Bread

ランチセットパン

おかわりの際はスタッフまで

お声がけください

Curruca
TAKASAKI

※単品でのご注文も承ります。スタッフまでお申し付けください。
※別途サービス料5%頂戴いたします。



LUNCH SIDE MENU

Enjoy Your Meal!

Sweets

スイーツ

[Basque cheese cake]
バスクチーズケーキ

¥ 550 税抜
¥ 605 税込

[Gateau chocolate]
ガトーショコラ

¥ 550 税抜
¥ 605 税込

[Afogard]
アフォガード

¥ 550 税抜
¥ 605 税込

[Cassata]
カッサータ

シチリアの伝統スイーツ。ドライフルーツとナッツを
リコッタチーズにたっぷり混ぜ込んで冷やしたアイスケーキです。

¥ 550 税抜
¥ 605 税込

Appetizer

アペタイザー

[Croque monsieur]

クロックムッシュ グリュエールチーズとハムのホットサンド
グリュエールチーズとハムを挟んでホワイトソースを乗せた
ホットサンドウィッチです。

¥ 1,050 税抜
¥ 1,155 税込

[Ajillo]

マッシュルームと生ハムのアヒージョ
定番のマッシュルームに生ハムの塩気を加えた
ガーリックオイルフォンデュです。

¥ 900 税抜
¥ 990 税込

Set Drink

セットドリンク

[Coffee]

コーヒー (伊東屋 深入りコーヒー) Hot/Ice
※カフェラテの場合は右記に+¥100頂戴いたします。

¥ 228 税抜
¥ 250 税込

[Tea]

紅茶 Hot/Ice

¥ 228 税抜
¥ 250 税込

[Rooibos Tea]

ルイボスティー Hot

¥ 228 税抜
¥ 250 税込

Kids Plate

お子様プレート

[Kids plate]

お子様プレート

¥ 1,000 税抜
¥ 1,100 税込

※別途サービス料5%頂戴いたします。

