



THE RITZ-CARLTON

NIKKO

ランチコース

栃木県産 野菜と日光御養卵のリヨン風サラダ マスタードヴィネグレット

タリアテッレのカーチョ・エ・ペペ 春野菜と今牧場チーズ”りんどう”

または

日光 HIMITSU 豚のサルシッチャ ブロッコリーニとケッパーのピッツァ

ヴィーガンティラミスピスタチオ ココナッツアイスクリーム

5,800

ランチアラカルト

前菜

栃木県産 野菜と日光御養卵のリヨン風サラダ  
マスタードヴィネグレット 2,800

鮮魚のカルパッチョ  
ビーツ アンチョビ 床井柚子園の柚子 3,300

ブラティナーチーズ 4,000  
栃木県産とちおとめと丸福農園トマトのカプレゼ 紫蘇

スープ

レークハウスのミネストローネ 2,300

オニオングラタンスープ 2,800  
グリュイエールチーズ

ブルーロブスターのピスク 3,600

パスタ

タリアテッレのカーチョ・エ・ペペ  
春野菜と今牧場チーズ”りんどう” 2,900

リガトーニ 3,300  
長谷川農場 足利マール牛のボロネーゼ

ピッツァ

ピッツァ マルゲリータ 3,000

日光 HIMITSU 豚のサルシッチャ 3,300  
ブロッコリーニとケッパーのピッツァ

サンドウィッチ

日光 HIMITSU 豚のカツサンドイッチ 3,000  
ユニオンソース

ビーツとアボカドのオープンサンド 2,800  
日光御養卵のポーチドエッグ

メインディッシュ

大滝日光ヤマメのフィッシュ&チップス 4,000

骨付き日光 HIMITSU 豚ロースのロースト 4,400

ロメスコとグリーンハーブソース 藁の薫香

デザート

ヴィーガンティラミス 1,800  
ピスタチオ ココナッツアイスクリーム

メープルクレームブリュレ 1,800  
ラズベリーソルベ ミックスベリー

レークハウスミルフィーユ 2,000  
栃木県産 とちおとめ

表記料金には消費税とサービス料が含まれております。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。