



ロートレシピ

ROHTO RECIPE

「おなかの底から元気になれる」

おいしく、健康的で、サステナブルな食事を提案します。
素材から調理まで、ロートらしく調合したレシピを
お楽しみいただけます。

————— 3つのお約束 —————

1 胃腸をはじめ、 体にいいことを選択します。

調理法も含めた体にいいことを取り入れます。

2 旬を取り入れます。

季節・体調を整えるため、薬膳の考え方をベースに
旬の食材から美味しさと栄養価を引き出します。

3 社会と文化を未来に繋ぎます。

循環型農業やフードテックを取り入れながら
環境や地域社会にも配慮していきます。



季節の食材 + 栄養バランス!

DELI PLATE

季節のデリセット ————— 1,870

Seasonal Deli lunch

〈アレルギーはスタッフへお尋ねください〉

季節のデリ 5 種 + スープ + 十穀米 or スコーン

季節感、栄養バランスを考え、ふんだんに野菜を使用したデリの盛り合わせをお楽しみください。

十穀米 or スコーン いずれかをお選びください。

HOUSE SPECIAL

<数量限定>

南ぬ豚の網脂ハンバーグ ————— 2,420

"Painu" Pork hamburger steak

〈卵・小麦・乳〉

+ 季節の日替わりデリ 3 種 + スープ + 十穀米 or スコーン

〈セットのアレルギーはスタッフへお尋ねください〉

十穀米 or スコーン いずれかをお選びください。

牛みすじ肉の米麴&味噌と赤ワイン煮込み ————— 2,640

Beef tendon stewed in rice malt, miso and red wine

+ 季節の日替わりデリ 3 種 + スープ + 十穀米 or スコーン

〈セットのアレルギーはスタッフへお尋ねください〉

十穀米 or スコーン いずれかをお選びください。



グリル野菜と半熟卵のバターチキンカレー ————— 2,200

Butter chichen curry

〈小麦・乳・卵・カシューナッツ〉

+ 季節の日替わりデリ 3 種 + スープ

〈セットのアレルギーはスタッフへお尋ねください〉

これらの商品は 十穀米 を使用しています

栄養たっぷりパスタ!

季節のパスタセット ————— 2,200

Seasonal pasta set

〈アレルギーはスタッフへお尋ねください〉

+ 季節の日替わりデリ 3 種 + スープ + スコーン

〈セットのアレルギーはスタッフへお尋ねください〉



ローレシピの

本日の スコーン 〈小麦・乳〉	小麦粉、発酵大豆粉、甘糰、豆乳をベースにした生地を使った、 日替わりの具材を楽しめる自家製スコーンです。
十穀米	5つ星マイスターがブレンドする白米に赤米、うるち玄米、黒胡麻、 押し麦、もち麦、小豆などを加えたローレシピオリジナル米です。

