



# 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、サステイ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がります。

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。

# LUNCH

全てのランチメニューに **デリ + スープ**  + **スコーン**  or **十穀米**  がつきます

— 単品でもショーケースの前で好きなデリを追加でご注文いただけます。 —



## DELI PLATE 季節の食材 + 栄養バランス!

本日のデリセット 1,380

Custom Deli lunch

〈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、200g相当の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。



パインアップルを食べて育った石垣島産アゲ豚使用

南ぬ豚の網脂ハンバーグ 1,980

"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

十穀米 or スコーン いずれかをお選びください。



牧草だけで育った牛肉を米麹と白味噌、赤ワインで

NZ産グラスフェッドビーフの 1,680

米麹&味噌と赤ワイン煮込み

Stewed beef with rice malt & miso, red wine

+ 季節の日替わりデリ3種 + スープ + 十穀米 or スコーン

十穀米 or スコーン いずれかをお選びください。



ドライトマト、トマトピューレ、フレックケットの3種の酸味甘味を染め込み

3種トマトパスタ 1,580

3 tomato pasta

〈卵・小麦・乳〉

+ 季節の日替わりデリ3種 + スープ + スコーン

こちらの商品はスコーンがつきます



南ぬ豚ひき肉、ドライトマト、ピーツを使った赤いキーマカレー

南ぬ豚の 1,480

自家製キーマカレー

〈小麦・乳〉

"Painu" Pork keema curry

+ 季節の日替わりデリ3種 + スープ

こちらの商品は十穀米を使用しています



「ダルーラ」とは…有機豆と野菜やスパイスのブレンド。

本日のダルーラグラタン 1,580

ランチプレート

〈アレルギーはスタッフへお尋ねください〉

Today's dalula gratin lunch Plate

+ 季節の日替わりデリ3種 + スープ + スコーン

こちらの商品はスコーンがつきます

SET DRINK +¥220 コーヒー (HOT/ICED) / 紅茶 (HOT/ICED) / りんごジュース

SET DESSERT

ランチプチデザート +¥220

プチデザート3種盛り +¥580

内容はスタッフまでお尋ねください  
〈アレルギーはスタッフへお尋ねください〉

ローレシポの

本日の スコーン 小麦粉、発酵大豆粉、甘藷、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ポオリジナル米です。

〈アレルギー表示について〉 食品衛生法にて表示が義務づけられている7品目をマークで表示しています。ただし、本来その商品に使用しない食材が調理の段階で付着・混入する可能性があり、絶対的なものではありません。最終的には担当医と相談の上、お客様自身でご判断ください。