

ぐんまキュイジーヌ

Gunma Cuisine



Thrush Café

「ぐんまキュイジーヌ スラッシュカフェ」ご予約・お問合せ 027-325-5858

営業時間 🍃 Lunch 11:30~14:30 🍃 Dinner 17:00~21:30 [要予約]
定休日 火曜日

〒370-0818 群馬県高崎市赤坂町 94 www.takasakijinja.or.jp/white-in



Lunch menu 8月

ランチメニュー

※価格はすべて税込金額です



※イメージ

パスタ

Pasta

¥1,100

ミニサラダ

高崎産小麦のジャバスタリアを使用

まる豚バラ肉のポッリート

群馬県産トマトのガスパチョソースの冷製パスタ

or

高崎産小麦のジャバスタリアを使用

リングインネ アサリとズッキーニのソース

オーガニックコーヒー or 紅茶 or ルイボスティー



アンチエイジングプレート

Anti-aging-Plate

¥1,500

アンチエイジングサラダ

マキベリーのビネガーにキヌア チアシード

人参のラペ

玉葱のスープ

十六穀米

【選べるカレー】※3種類からお選びください

●バターチキンカレー ●シーフードカレー

●グリーンカレー

【選べるメイン】※3種類からお選びください

●太刀魚 バルサミコとハチミツの蒲焼き風

●まる豚バラ肉のタリアータ

●ヴィーガンハンバーグ

オーガニックコーヒー or 紅茶 or ルイボスティー

デザート Dessert + ¥300

●ほうじ茶プリン

●林檎のガトー

●安納芋のシフォンケーキ

●チーズケーキ

シャンティクリーム添え

Lunch menu 8月

ランチメニュー



産科婦人科 館出張
佐藤病院



学びプレート

佐藤病院栄養士監修

¥1,500

※価格はすべて税込金額です

群馬県産彩りフレッシュサラダ アボカドナッツ和え あまうまトマト

豆のヨーグルトサラダ ミックスビーンズ 玉葱 レタス くるみ

夏野菜と豆腐のわさびタレ

アサリとモロヘイヤのスープ

きくらげと人参のきんぴら

旬の温野菜

十六穀米

選べるメイン ※2種類からお選びください

揚げ夏野菜とまる豚バラ肉の黒酢あんかけソース

太刀魚のグリル さっぱり柑橘ソース

本日のフルーツ

オーガニックコーヒー or 紅茶 or ルイボスティー

■ ワンプレートあたりの栄養価

	エネルギー	タンパク質	脂質	鉄	ビタミンD	塩分
	: 610kcal	24.6g	25.5g	4.3mg	15.5μg	4g
	: 716kcal	21.3g	36.5g	4.5mg	4.7μg	4.5g