NAGOMIZA ナゴミザ
ALL DAY DINING
アルピコプラザホテル

6月の 日替わりランチメニュー LUNCH MENU

ランチタイム 11:30～14:00

日替わりランチ（洋食・和食）　各¥1,000
日替わりランチ+プチデザート+コーヒー　¥1,300
日替わりランチ+ケーキ+コーヒー　¥1,500
（税金・サービス料含む）

※写真はイメージです

1(水) 21(火)	2(木) 22(水)	3(金) 13(月) 23(木)	14(火) 24(金)	15(水)
洋 豚肩ロースのソテー フレンチマスタードソース	洋 カラスカレイのムニエル トマトクリームソース	洋 アルバータポークのソテー グレイビーソース	洋 豚フィレのカツレツ バーベキューソース	洋 鰆のムニエル きのこクリームソース
和 鮭の味噌チーズ焼き 豚と牛蒡のきんぴら	和 豚しゃぶサラダ しめじとコンニャクの炒り煮	和 赤魚と帆立の焼き物 野菜の天婦羅	和 五目ちらし寿司 餡かけ豆腐	和 豚肉の味噌漬け焼き ツナと白菜の和え物

6(月) 16(木)	7(火) 17(金) 27(月)	8(水) 28(火)	9(木) 29(水)	10(金) 20(月) 30(木)
洋 サーモンと野菜の チーズクリーム煮	洋 鶏胸肉のピカタ ピペラードソース	洋 ギンカレイのムニエル アボカドのタルタルソース	洋 チキンソテー バジルクリームソース	洋 カラスカレイのソテー 粒マスタード入りバターソース
和 豚のすき煮 ほうれん草とカニカマのお浸し	和 カジキの唐揚げ 鶏と厚揚げの煮物	和 鶏肉と南瓜の揚げびたし 海老と茄子の含め煮	和 鰆の甘辛煮 蒸し鶏と水菜の和え物	和 鶏の唐揚げと茄子の甘辛梅肉和え 小松菜と油揚げの煮びたし

週末は「十八番ランチ」を開催！ ミニサイズ料理18品のヘルシーランチ

「新しい生活様式」を取り入れた、新型コロナウィルス感染症への対策を実施しています。

LINE 公式アカウント
友だち募集中
@qcc4505c

『オールデイダイニング ナゴミザ』

ご予約・お問い合わせ TEL.0263-36-5972（レストラン直通）

ALPICO PLAZA HOTEL

松本駅から徒歩2分
松本バスターミナル隣

〒390-0815 松本市深志1-3-21　TEL.0263-36-5055（代）　https://www.alpico-plaza-hotel.jp