

2021年6月の 日替わりランチメニュー

●ランチタイム / 11:30~14:30 (14:00 L.O.)

●日替わりランチ (洋食・和食) **1,000円**

+プチデザート 200円
+コーヒー 200円
+プチデザート&コーヒー 300円
(税金・サービス料含む)

6月限定
プライス

*写真はイメージです。

6月の日替わりランチメニュー (フェア開催日は、日替わりランチはありません)

1 (火) 11 (金) 21 (月)

洋 ハンバーグシチュー

和 揚げ鱈の香味醤油だれ
茶碗蒸し

2 (水) 12 (土) 22 (火)

洋 豚肉のグリル
ケチャップソース

和 メカジキの味噌マヨ焼き
茄子の挟み揚げ

3 (木) 13 (日) 23 (水)

洋 白身魚のピカタ
オーロラソース

和 牛肉と牛蒡の柳川風
鱈の山掛け

4 (金) 14 (月) 24 (木)

洋 チキンカツ
タルタルソース

和 鰯の葛打ち
豚バラ大根

5 (土) 15 (火) 25 (金)

洋 鯖のトマト煮込み

和 豚肉とピーマンの南蛮
海老と茄子の含め煮

フェア 6 (日) 16 (水) フェア 26 (土)

洋 豚肩肉のソテー
オレンジソース

和 鮭の甘味噌焼き
牛肉のしぐれ煮

フェア 7 (月) 17 (木) フェア 27 (日)

洋 サーモンのムニエル
ヨーグルトソース

和 豚しゃぶのゴマダレ和え
揚げ出し豆腐

8 (火) 18 (金) 28 (月)

洋 チキンの
カレークリーム煮込み

和 鯖の煮付け
山菜おろしそば

フェア 9 (水) 19 (土) 29 (火)

洋 メカジキのチーズ焼き

和 鶏肉の甘酢和え
じゃがいもの田舎煮

フェア 10 (木) 20 (日) 30 (水)

洋 ナポリタンと
サンドウィッチ

和 鶏味噌唐揚げ
若芽と帆立の和え物

パティシエ

特製ケーキを特別料金で!

お食事と一緒にご注文で、
パティシエ特製ケーキを
1個300円(税サ込)の特別料金にて
お召しあがりいただけます
※テイクアウトは別料金



*写真はイメージです。

「昔ながらの洋食屋さんフェア」開催

※オーダーバイキングをご用意いたします

6/5日(土)・6日(日)・12日(土)・13日(日)
19日(土)・20日(日)・26日(土)・27日(日)

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

『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