

# 日本料理むさしの

ランチタイム

## むさしの御膳 ※割引対象外

練馬産茄子オランダ煮 / 江戸前青魚酢メ 田村酒造日本酒ジュレ添え / 一般価格 ¥6,000  
籠盛り / 東京軍鶏すき煮 / あきたこまち・香の物・練馬昔味噌汁  
-----  
会員価格 ¥5,500

## 和定食

小鉢 / お造り / 天ぷら / ご飯 / 赤出汁 / 香の物 / デザート  
-----  
¥2,000

## マグロ丼

小鉢 / サラダ / 赤出汁 / 香の物 / デザート  
-----  
¥2,500

## すき焼き定食

小鉢 / サラダ / 玉子 / ご飯 / 赤出汁 / 香の物 / デザート  
-----  
¥2,000

## 海老大盛り天井

小鉢 / 赤出汁 / 香の物 / デザート  
-----  
¥2,000

## 刺身定食

小鉢 / 刺身7種 / ご飯 / 赤出汁 / 香の物 / デザート  
-----  
¥2,000

## 稲庭蕎麦 / うどん

小鉢 / 海老2本・青唐 / デザート  
-----  
¥1,550

## 天ぷらうどん

小鉢 / デザート  
-----  
¥1,550

## 天井

小鉢 / 赤出汁 / 香の物 / デザート  
-----  
¥1,240

表示価格は税込みです  
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。

# 日本料理むさしの

ランチタイム

## 東京食材 メニュー

深川めし（浅蜷御飯） ¥2,000

香の物 / 練馬昔味噌汁 ※釜飯でのご提供となりますので30分程度お時間がかかります

深川井 ～練馬の昔味噌仕立て～ ¥2,000

香の物 / 練馬昔味噌汁 / 小鉢 / 甘味

深川めしセット（茶漬け） ¥2,300

薬味3種 / 香の物 / 練馬昔味噌汁 / 小鉢 / 甘味

※プラス 1,100円（税込）で天ぷらを追加できます



イメージ

## 東京天ぷら御膳

小鉢 / 海老・鱧・穴子・東京独活・茗荷の天ぷら / 造り / あきたこまち / 赤出汁 / 香の物 / 甘味

¥4,500

## 5月楓

先付け / 本日のお造り2種盛 / 籠盛り（帆立真丈  
赤ピーマンソース、白和え、烏賊手毬寿司アンチョビのせ、  
根三つ葉辛子浸し、太刀魚香煎揚げ、蒸し鶏と胡瓜、  
豆腐山葵醤油ジュレ掛け、鯖落味噌焼き、玉子焼き、  
新じゃが唐揚げ） / 春の天ぷら / ベーコン磯風味釜飯・  
赤出汁・香の物

¥4,180



イメージ

表示価格は税込みです  
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。

# 中国料理 白楽天

ランチタイム



## 星コース

前菜 / ピーマンと牛肉の細切り炒め  
小海老のチリソース / 点心3種 / 酢豚  
豚肉細切り焼きそば / ふかひれスープ  
デザート

¥4,000

## 白楽天特別コース

前菜 / 吉切フカヒレの姿煮 / ピーマンと牛肉の細切り炒め / 大海老チリソース /  
北京ダック / 小籠包 / 五目炒飯 / 本日のデザート

¥6,000

## 白楽天ランチ

ミニ前菜 / 点心2種盛り / 春巻 / ふかひれスープ / ご飯 / サラダ  
小海老のチリソース or 豚肉と野菜の細切り炒め / デザート

¥2,040

## チョイスランチ

チョイス料理 (小海老のチリソース or 豚肉と野菜の細切り炒め or 麻婆豆腐)  
フカヒレスープ / ご飯 / サラダ / デザート

¥1,530

東京軍鶏の塩そば ..... ¥1,800

東京軍鶏と野菜の炒め ..... ¥3,000

五目うま煮そば ..... ¥1,330

五目うま煮焼きそば ..... ¥1,330

五目チャーハン ..... ¥1,330

ふかひれあんかけ焼きそば ..... ¥2,100

春捲き ※2本からのご注文となります ..... 1本 ¥250

焼売 (3個) ..... ¥620

小籠包 ※2個からのご注文となります ..... 1個 ¥320

胡麻団子 ※2個からのご注文となります ..... 1個 ¥300

表示価格は税込みです  
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。



★カジュアルコース

※割引対象外

オードブル / パスタ / メイン (肉)  
デザート / パン

¥4,400

ランチプレート (平日限定) ※プラス500円でデザート追加できます  
日替わりランチプレート / スープ / ミニサラダ / コーヒー or 紅茶

¥1,530

★シーフードグリルセット

プチオードブル / シーフードグリル / ミニサラダ  
本日のライブデザート / ライス or パン

¥3,000

★国産牛のローストビーフセット

プチオードブル / 国産牛のローストビーフ / ミニサラダ  
本日のライブデザート / ライス or パン

¥3,000

★ルミエールセット

プチオードブル / シーフードグリル / 国産牛のローストビーフ /  
ミニサラダ / 本日のライブデザート / ライス or パン

¥5,000

★のお料理にはプラス500円でソフトドリンクお付けできます

# Buffet&Dining ルミエール

ランチタイム

尾崎牛ビーフシチュー	¥3,060
尾崎牛ビーフストロガノフ	¥3,060
尾崎牛カレー	¥3,300
国産牛ビーフシチュー	¥2,500
国産牛ビーフストロガノフ	¥2,500
国産牛ローストビーフカレー	¥2,750
オマール海老のカレー	¥3,300
国産牛のローストビーフ	¥2,500
渡り蟹の生パスタ トマトクリームソース	¥1,650
オニオンスープ	¥700
オニオングラタンスープ	¥1,000
シーザーサラダ	¥1,000
マリネサーモン マスタードソース	¥1,800
フロマージュアソート	¥1,650
白海老とゴボウの唐揚げ	¥1,650
パルマ産プロシュート	¥1,980
オマール海老のソテーと大海老のフライ ナンチュアソースとタルタルソース	¥3,000

全てのお料理にプラス 500 円でソフトドリンクお付けできます

表示価格は税込みです  
仕入れ状況により料理内容が変わる場合がございます。