

# CASUAL DINING RIVIÈRE

カジュアルダイニングリヴィエール

※価格は全て税込表記です。

## RICE

ライス

### じゃこと若布の和風ピラフ

じゃこの触感と磯の香りが食欲をそそります。

1,100

### リヴィエール オムライス

自家製デミグラスソースでちょっぴりリッチな大人のオムライスに。

1,400

### ビーフカレー

じっくりと煮込んだやわらか牛肉入りカレーです。

1,100

### シーフードカレー

ゴロゴロと海の幸がたっぷりのカレーです。

1,400

### ポークカツカレー

サクリ揚げたてポークカツをのせた、食べ応え抜群なカレーライス。

1,400

### オムライス かつめし

ふわとろオムレツとビーフカツをのせたちょっと贅沢なビーフかつめし。

1,500

## BREAD

ブレッド

### ミックスサンドウィッチ

たまご・ハム・レタス・トマトのスタンダードなサンドイッチ。

1,000

### ホットサンド

ロースハムとチーズを挟んでこんがり焼き上げました。

1,000

## SOUP

スープ

### 本日のスープ

スタッフまでお尋ねください

500

## KID'S PLATE

キッズプレート

大人と同じ本格的な味わいで。グルメなお子様ランチです。

ハンバーグ/海老フライ/トマトスパゲッティ/サラダ/フライドポテト  
スープ/フルーツ/パン/オレンジジュース

1,350

## PASTA

パスタ

加古川生まれ「加古川生パスタ」使用  
加古川生まれ  
《パスタ用小麦》  
「セトデュール」が  
原材料の加古川  
《生パスタ》。

加古川市八幡町を中心に栽培された兵庫県産パスタ用小麦「セトデュール」  
姫路「小川農園」製造、監修は「イタリア人」が担った「セトデュール」使用  
無添加純国産加古川生パスタが誕生。



加古川《生パスタ タリアテッレ》使用  
きのこ生ハムの濃厚クリームパスタ

1,400



### きのこの和風スパゲッティ

ペペロンチーニベースの和風スパゲッティ。大葉の香りで爽やかに。

1,100

### 茄子と厚切りベーコンのトマトソーススパゲッティ

ベーコンの旨みが効いたトマトソースがおいしさのポイント。

1,300

### 漁師風 魚介とトマトソースのスパゲッティ

魚介のエキスでトマトソースもさらにおいしく。太陽と海の恵がたっぷり。

1,400

## PIZZA

ピッツァ

### 本日のピッツァ

スタッフまでお尋ねください

1,200

### マルゲリータ

トマト&バジル

1,200

### イタリア産生ハムの サラダピッツァ

1,500

### カプリチオーザ

ミックスピッツァ

1,300

## お料理とご一緒にぜひ

ご注文の  
単品料理



400

A SET スープ/パン or ライス/コーヒー

B SET スープ/サラダ/コーヒー

350

SOUP SET スープ/コーヒー



A SET



B SET



**SOUL  
FOOD**



## かつめし

デミグラスソースをベースに、フルーツ、ヨーグルトを加えた自家製オリジナルソースです。

### ビーフかつめし

自家製ソースでリサイエール風王道ビーフかつめし。ビーフカツ《1枚》

レキコラー  
ハーフ

1,300  
1,100

### 海老フライかつめし

海老フライと自家製ソースも相性は抜群です。

海老フライ《3本》  
海老フライ《2本》

レキコラー  
ハーフ

1,400  
1,200

### 海老フライ&ビーフかつめし

欲張りなビーフカツ&海老フライのせ、贅沢かつめしです。

1,600

## ご一緒にぜひ



350

SOUP

SET

スープ/コーヒー



※価格は全て税込表記です。

NEW

# Dessert & Drink

デザート & ドリンク

## フレンチ トーストと フルーツ

こんがり焼き上げた  
フレンチトースト。  
蜂蜜とフルーツで  
甘い誘惑です。

デザートのみ 900  
ドリンク付き 1,200



## デザート盛り合わせ

内容はスタッフへお尋ねくださいませ。

デザートのみ 900  
ドリンク付き 1,200

Pudding

※価格は全て税込表記です。

## SOFT drink

ブレンドコーヒー	HOT or COLD	ストレートティー	HOT or COLD
カフェ・オレ	HOT or COLD	レモン or ミルクティー	HOT or COLD
柚子ティー	HOT or COLD	ココア	HOT or COLD
柚子ソーダ / クリームソーダ / ミックスジュース			ALL 600

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / 野菜ジュース ジンジャーエール / コカ・コーラ / 烏龍茶	ALL 500
---	---------

アイスクリーム 3 種盛り合わせ	内容はスタッフにお尋ねください。	500
------------------	------------------	-----



卵「高砂の夕日」で作った  
プリン  
ア・ラ・モード  
Pudding a la mode  
500

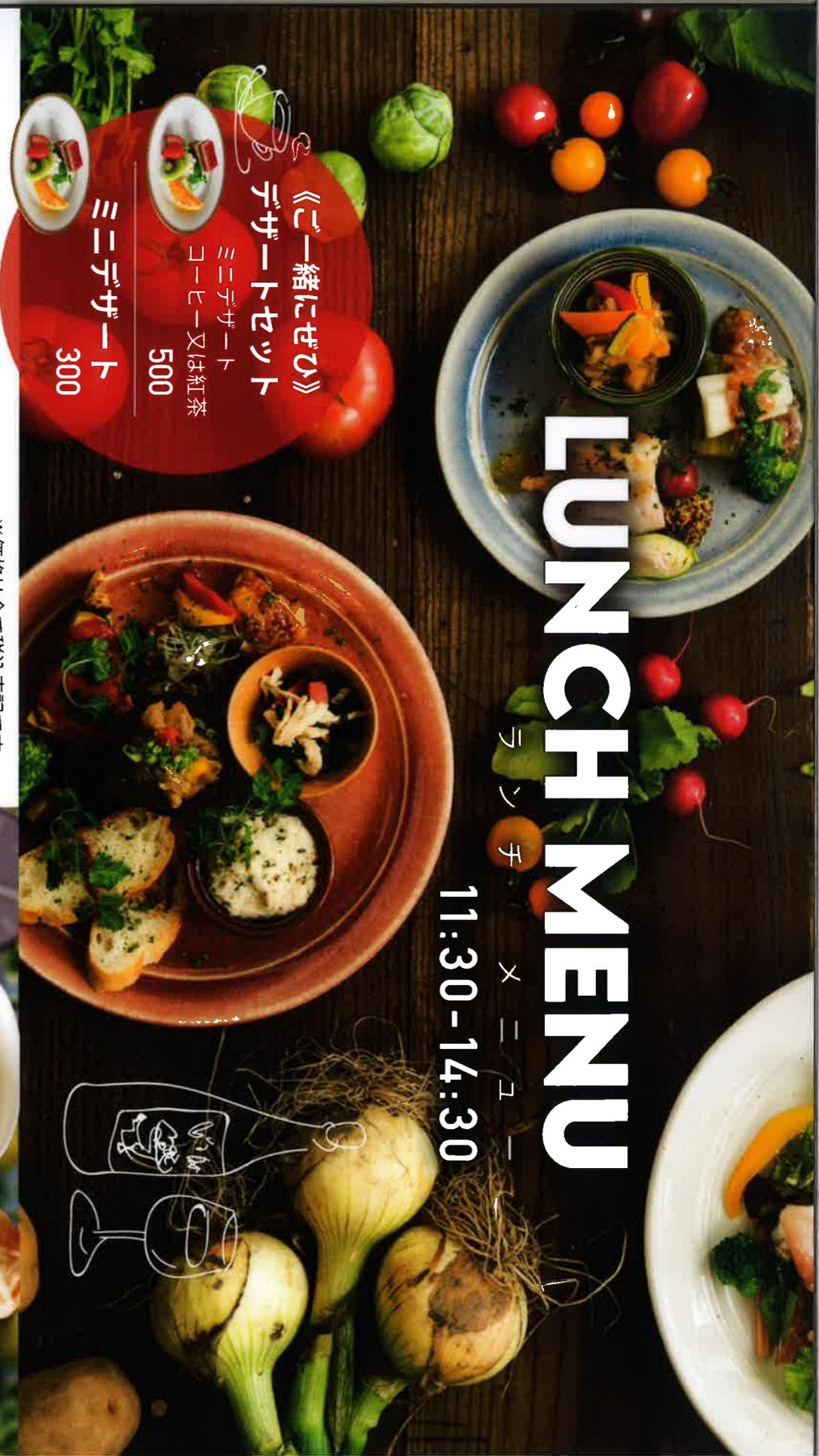


プリン  
Pudding  
300

# LUNCH MENU

ランチメニュー

11:30-14:30



《一緒にぜひ》  
デザートセット

ミニデザート  
コーヒー又は紅茶  
500

ミニデザート  
300

※価格は全て税込表記です。

## 日替わりランチ

DAILY LUNCH

毎日変わるメインプレートで  
お楽しみ頂けます。

・本日のメインプレート  
内容はスタツフにお尋ねください。

1,200  
coffee付 1,500

- ・スーゾ
- ・サラダ
- ・パン or ライス



## パスタランチ

PASTA LUNCH

《加古川生パスタタリアテツル》又は  
《スパゲッティ》からお選び下さい。

・選べるパスタ  
内容はスタツフにお尋ねください。

1,600  
coffee付 1,900

- ・スーゾ
- ・サラダ
- ・パン

## ステーキランチ

STEAK LUNCH

お醤油の効いたソースがご飯とも  
相性抜群です。

・牛サーロインステーキ

2,100  
coffee付 2,400

- ・スーゾ
- ・サラダ
- ・パン or ライス



CASUAL DINING

RIVIÈRE

ペアならお魚とお肉のシェアもお楽しみ頂けます。

# リヴァイエールランチ

## RIVIÈRE LUNCH



Assorted hors d'oeuvres シェフのおまかせオードブル

Today's Soup 本日のスープ

Today's fish dish or Beef filet dish 本日の魚料理 or 牛フィレ料理

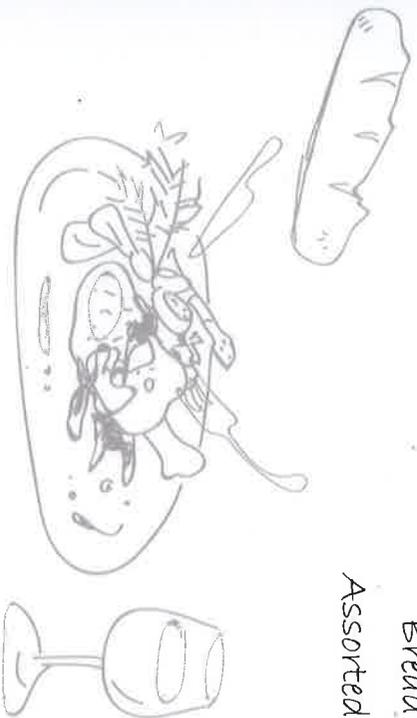
Salad サラダ

Bread or Rice パン or ライス

Assorted dessert シェフのおまかせデザート盛合せ

Coffee コーヒー

3,900



※価格は税込表記です。

リヴィエール  
サクサクジュワリ、  
ふっくらじゅわい。  
海老フライきどうぞ。

# 春の洋食 フエア食

金額は税込表記です。

LL SIZE  
ジャンボ海老フライ約20cm

チーズのセットマトソース  
ハンバーグと  
ジャンボ海老フライ

目玉焼きのせ  
デミグラスソース  
ハンバーグと  
ジャンボ海老フライ

ライヌorパン、スーフ付き  
Tomato sauce Hamburger Steak&  
Jumbo Fried Shrimp&  
1,800

ライヌorパン、スーフ付き

Demi-glace sauce

Hamburger Steak&

Jumbo Fried Shrimp

1,800



自家製タルタルソース添えセット  
ジャンボ海老フライ3尾

ライヌorパン、スーフ付き

Jumbo Fried Shrimp SET

2,000

スズキと魚介の紙包み  
焼きセット

2,000

サラダ、ライヌorパン、スーフ付き



Colorful Vegetables and Stewed Hamburger Steak SET

彩り野菜と  
煮込みハンバーグセット

1,500

サラダ、ライヌorパン、スーフ付き



Paper-wrapped Grilled Sea Bass and Seafood SET