

ランチメニュー

Lunch menu

ドイツソーセージランチ German sausage lunch

1. ソーセージランチ 2 types of German sausage

ドイツソーセージ2種
地元野菜のサラダ
ピクルス
ポテト
パン

日本のソーセージとは全く異なるクオリティのドイツソーセージ



¥1480

地元野菜のサラダ付き

2. ソーセージのパイ包み焼き Baked sausage pie

パイ包み焼き
ピクルス
地元野菜のサラダ



¥1280

パスタランチ Pasta lunch

1. ポモドーロ Pomodoro

イタリア語で「トマト」

ソフリット(香味野菜)をじっくり1時間炒めて味のベースを整えて、地元栽培のトマトをふんだんに加えてさらに1時間煮込んだトマトソース。純粋なトマトの味を味わって頂きたいので敢えて魚貝や肉類を入れずにシンプルにかつ優しい味にまとめてみました。

2. ペペロンチーノ Peperoncino

ガーリックと唐辛子をエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルで炒めて素晴らしい香りのソースにリヒトオリジナルのキノコソテーを加えました。

3. ボロネーゼ Bolognese

ボロネーゼとミートソースの違いをご存知？

フランス料理とイタリアンのコラボから生まれた伝統料理がボロネーゼで、戦後米進駐軍が持ち込んだケチャップなどで味つけたのがミートソースです。

一切の手抜きなしでポモドーロソースをベースにして牛肉のみの挽肉、生クリームを加えて煮込んだリヒトのボロネーゼを生の平麺のタリアテッレでどうぞ

4. 冷製パスタ Cold pasta

スペインの冷製スープであるガスパチョスープのソースに、パプリカのピクルスとオクラを散らした華やかで爽やかな夏のパスタ

生パスタ麺使用！

Using fresh pasta noodles
もっちり食感の生麺

リヒト名物の
大好評のキッシュ
を前菜としておつけします。

日田の地元農家さんが栽培した野菜サラダと「ぱんぞうベーカリー」で焼いたパンもおつけします。



裏面もご覧ください。

ガレットランチ Galette

本場フランスからの旅行者の方にも好評のガレット！

地元野菜のサラダ付き

蕎麦粉のみのグルテンフリー

Gluten-free with buckwheat flour only, served with local vegetable salad.
小麦粉を混ぜた「なんちゃってガレット」ではなく、本場のガレットです。

1. コンプレット (Complete)

定番の卵とチーズとハムのガレット
純粋にガレットの風味を味わっていただきます。



¥1080

2. トマトシャンピニオン (Tomato Champignon)

トマトとチーズと卵にリヒトオリジナルのキノコのソテーをトッピングしています。



¥1080

3. ジャーマンガレット (German Galette):

ドイツソーセージとチーズと卵にリヒトオリジナルのキノコのソテーをトッピング。
フランスの伝統食にドイツソーセージ、、、？
美味しいもの同士の組み合わせを堪能ください。



¥1280

4. サーモンガレット (Sermon Galette)

スモークサーモンとチーズにリヒトオリジナルのキノコのソテーをトッピング
豪華な味の組み合わせをお楽しみください。



¥1380

◆シードル(Cider)(りんごのスパークリング酒) 250ml ¥750

フランス ブルターニュ産
ガレットと言えばシードル (鉄壁の組み合わせです！)

◆アップルタイザー (Appletiser) 275ml ¥400

南アフリカ産
ノンアルコールの方に (蕎麦粉と林檎のビタミンCの健康に最適の組み合わせ)

キッシュランチ Quiche

キッシュ&サラダ (Quiche & Salad)

ドイツソーセージとマッシュルーム、ほうれん草の
キッシュに地元野菜のサラダとピクルス付き

リヒト名物 大好評のキッシュ



¥1180

デザートセット +¥700

全てのランチにブレンドコーヒーまたは
オーガニックティーと本日のスイーツを
お付けします。

裏面もご覧ください。

地産地消
サラダの野菜は日田市大鶴地区の農家の方々が
生産した野菜を使用しています。
(天候などの関係で他の生産品を使う場合もあります。)