

# 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  
ピクルス  
ポテト  
パン



¥1670

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

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



¥1280

## パスタランチ Pasta lunch

1. 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。



¥700

2. ポモドーロ Pomodoro

イタリア語で「トマト」  
地元栽培のトマトと香味野菜をふんだんに加えてじっくり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。



¥870

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平麺のタリアテッレでどうぞ



¥970

生パスタ麺使用！

Using fresh pasta noodles  
もっちり食感の生麺

セットメニュー

リヒト名物の  
大好評のキッシュ  
サラダ、パンをお  
つけします。  
+ ¥480



価格は税込

## 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.

### 1. コムプレット (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。



¥1260

### 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。



¥1170

### 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。



¥1360

### 4. サーモンガレット (Sermon Galette)

ノルウェー産の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。



¥1650

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。)

ガレットのお供に

◆シードル(Cider) (りんごのスパークリング酒) 250ml ¥750

◆アップルタイザー (Appletiser) 275ml ¥400

## 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  
サラダ付き



リヒト名物  
大好評のキッシュ

¥1180

デザートセット +¥680

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。

価格は税込