

HAPPY HALLOWEEN!

ハロウィン アフタヌーンティーセット

※前日まで要予約

10/1~10/31 まで



ハロウィンアフタヌーンティーセット

1人前 ¥2,420 (税込)

Afternoon Teatime 12:00~LO16:00

2024.10.1~10.31

- ・写真は2名様分となります。1人前よりご予約が可能です。
- ・お料理のほか、コーヒー・紅茶が飲み放題となります。
- ・お料理1人前を複数人でシェアする場合は、飲み物代おひとり様 550円を別途頂戴いたします。

【上段】パンナコッタとブルーベリーソース、赤いざくろのグレナデンゼリー、パンプキンクリームプリン

【中段】マ紫芋のモンブランタルト、巨峰のロールケーキ、マロンオレンジ

【下段】パンプキンバスケットチーズ、プチマドレーヌ、紫芋の猫ちゃんクッキー

【お皿・暖かいデザート】クランベリースコーンとブルーベリージャム、かぼちゃのキッシュ、ハロウィンバーガー、パンプキンズフレ

※前日まで要予約

※2024年10月のアフタヌーンティーセットのご注文はハロウィンアフタヌーンティーをご提供させていただきます。
アレルギー等でご不安がある方はご予約時にお知らせください。

restaurant BRONZE

- レストランブロンズ -

TEL.0244-36-4888

〒976-0036 福島県相馬市馬場野字福迫 391-2 (Nリゾート福島内)



▲ご予約



▲公式 LINE



▲Instagram



ランチタイム
OK!

HAPPY HALLOWEEN!

BRONZE ハロウィンコース

※前日まで要予約 10/1~10/31 まで

MENU

前菜3種盛り合わせ / 季節のサラダ / かぼちゃのスパイダースープ / パン
サーモンのパイ焼き包み アメリケーヌソース / イベリコ豚のグリル キノコとベーコンのソース
バニラアイスのチェリージュビレ / かぼちゃプリンとフルーツ

Opening Hours 11:00~LO16:00

1人前 ¥4,400 (税込)

restaurant BRONZE
- レストランブロンズ -

TEL.0244-36-4888

〒976-0036 福島県相馬市馬場野字福迫 391-2 (Nリゾート福島内)



▲ご予約



▲公式 LINE



▲Instagram

2024年

好評につき10月も
延長決定!

ほつきめし 御膳

当店独自の特製だしで炊き上げました。
相馬の郷土料理をお楽しみください。



1,540円(税込)

restaurant BRONZE

- レストラン ブロンズ -

TEL.0244-36-4888

<https://www.n-bronze.jp/>



コース料理を
もつと気軽に。



事前ご予約なしでもお召し上がりいただける
コース料理のようなランチセットです。

◆ブロンズランチ

おひとり様 **1,870 円**
(税抜価格 ¥1,700/税 ¥170)



肉料理：伊達鶏のインボルティニー

- ・前菜
- ・フレッシュな自家製グレープフルーツドレッシングと食べる彩りサラダ
- ・店内仕込みのキッシュ
- ・季節のスープ
- ・手ごねフォカッチャ
- ・選べる地域食材のメイン料理

肉料理：伊達鶏のインボルティニー

魚料理：三陸産サーモンの香草パン粉焼き



魚料理：三陸産サーモンの香草パン粉焼き



◆ケーキセット
季節のフルーツショートケーキ、
コーヒー or 紅茶
+ ¥605
(税抜価格 ¥550/税 ¥55)

ドリンクセット

¥220

(税抜価格 ¥200/税 ¥20)

パン単品

¥154

(税抜価格 ¥140/税 ¥14)

**Set
Menu**
セットメニュー



Pasta menu

パスタメニュー



今日、これがおすすめ!

シェフのおすすめパスタ

一人前 990 円 (税抜価格 ¥900/税 ¥90)

ハーフサイズ 660 円 (税抜価格 ¥600/税 ¥60)

旬の食材などを使用した「今日、これがおすすめ!」のパスタ。

- ・トマトソース
- ・クリームソース
- ・ペペロンチーノ

の3種類よりお選びください。

※メニュー詳細はスタッフにお尋ねください。

Kids Menu

キッズメニュー

キッズメニューはドリンク付き(オレンジジュース)



お子さまキッズプレート
770 円
(税抜価格 ¥700/税 ¥70)



お子さまうどんセット
440 円
(税抜価格 ¥400/税 ¥40)



お子さまナポリタン
440 円
(税抜価格 ¥400/税 ¥40)

Set Menu

セットメニュー

ドリンクセット

+ ¥220
(税抜価格 ¥200/税 ¥20)

コーヒー or
紅茶 付

ランチセット

+ ¥385
(税抜価格 ¥350/税 ¥35)

サラダ・スープ
・コーヒー or 紅茶 付

オプション

+ ¥110
(税抜価格 ¥100/税 ¥10)

パスタ大盛り

¥154
(税抜価格 ¥140/税 ¥14)

パン単品



Western menu

洋食メニュー



鉄板スキレットの
オムナポリタン

990 円

(税抜価格 ¥900/税 ¥90)



ビーフシチュー
on オムライス

880 円

(税抜価格 ¥800/税 ¥80)



ハンバーグ
まるまるドリア

1,320 円

(税抜価格 ¥1,200/税 ¥120)



ぷりっぷり海老の
マカロニグラタン

1,760 円

(税抜価格 ¥1,600/税 ¥160)

Set Menu

セットメニュー

ドリンクセット

+ ¥220

(税抜価格 ¥200/税 ¥20)

コーヒー or
紅茶 付

ランチセット

+ ¥385

(税抜価格 ¥350/税 ¥35)

サラダ・スープ
・コーヒー or 紅茶 付

オプション

+ ¥110

(税抜価格 ¥100/税 ¥10)

パスタ大盛り

¥154

(税抜価格 ¥140/税 ¥14)

パン単品



Meat steak

ハンバーグ&ステーキ

— 選べる 2 種の自家製ソース —



自家製デミグラスソース



自家製和風オニオンソース

BRONZE 手ごねハンバーグ

1,430 円 (税込価格 ¥1,300/税 ¥130)

ライス付 150g



熱々鉄板ステーキ

1,650 円 (税込価格 ¥1,500/税 ¥150)

ライス付 180g



◆低温調理した豚肩ロースの
ポークジンジャー



◆カジキマグロのカツレツ
フレッシュトマトソース

十六穀米ごはんの ワンプレート

1,375 円 (税込価格 ¥1,250/税 ¥125)

- ・サラダ
- ・自家製キッシュ
- ・スープ付

Set Menu

セットメニュー

ドリンクセット

+ ¥220

(税込価格 ¥200/税 ¥20)

コーヒー or
紅茶 付

ランチセット

+ ¥385

(税込価格 ¥350/税 ¥35)

サラダ・スープ
・コーヒー or 紅茶 付

オプション

+ ¥110

(税込価格 ¥100/税 ¥10)

パスタ大盛り

¥154

(税込価格 ¥140/税 ¥14)

パン単品



Curry

カレー



“レストランの味” 欧風カレー 935 円
(税抜価格 ¥850/税 ¥85)



欧風カツカレー 1,540 円
(税抜価格 ¥1,400/税 ¥140)



スパイス効いた本場の味わい
 グリーンカレー 1,100 円
(税抜価格 ¥1,000/税 ¥100)



チキンレッグと季節野菜の
 スープカレー 1,210 円
(税抜価格 ¥1,100/税 ¥110)

◆レトルトカレー販売してます
 フローラオリジナル レトルトカレーシリーズ
 贈答用に喜ばれております。ご購入の際はレジにてお声かけ下さい。



Set Menu

セットメニュー

ドリンクセット

+ ¥220
(税抜価格 ¥200/税 ¥20)

コーヒー or
 紅茶 付

ランチセット

+ ¥385
(税抜価格 ¥350/税 ¥35)

サラダ・スープ
 ・コーヒー or 紅茶 付

オプション

+ ¥110
(税抜価格 ¥100/税 ¥10)

パスタ大盛り

¥154
(税抜価格 ¥140/税 ¥14)

パン単品



9種の豆皿御膳

9種の季節小鉢
季節のご飯
お味噌汁



銀たらの煮付け御膳

銀たらの煮付け
刺身
小鉢
お新香
茶碗蒸し
ごはん
味噌汁



とんかつ御膳

とんかつ
小鉢
お新香
ごはん
味噌汁

Japanese Food 和食メニュー

9種の豆皿御膳 1,760円
(税抜価格¥1,600/税¥160)

銀たらの煮付け御膳 2,530円
(税抜価格¥2,300/税¥230)

とんかつ御膳 1,320円
(税抜価格¥1,200/税¥120)

ドリンクセット

Set Menu

セットメニュー

+ ¥220
(税抜価格¥200/税¥20)

コーヒー or
紅茶 付

Desert

デザート



バスクチーズケーキ

440 円 (税抜価格 ¥400/税 ¥40)

ホールサイズ (5号サイズ) お持ち帰りできます



イタリア産
マスカルポーネのティラミス

440 円 (税抜価格 ¥400/税 ¥40)



クレマカタラナ

440 円 (税抜価格 ¥400/税 ¥40)



黒蜜、オレンジ
ホイップクリーム
抹茶アイス、バニラアイス
あんこ、白玉
コーンフレーク
フルーツゼリー

和風ミニパフェ

440 円 (税抜価格 ¥400/税 ¥40)



無添加・自然素材のショートケーキ

季節のショートケーキ

660 円 (税抜価格 ¥600/税 ¥60)

ケーキの季節トッピングは
スタッフにお尋ねください。



* アイスは【バニラアイス】【オレンジシャーベット】
のどちらかお選びください *

なめらかプリンとアイスのセット

440 円 (税抜価格 ¥400/税 ¥40)



※高さ約 23cm

キャラメルソース
オレンジ、パイ生地
バニラアイス、チョコアイス
チョコレートムース
チョコレートケーキ
オレンジピール
チョコソース
ホイップクリーム
コーンフレーク
オレンジ果肉
ライチゼリー

オレンジキャラメル
チョコレートパフェ

770 円 (税抜価格 ¥700/税 ¥70)

Cafe

カフェ利用できます

デザートのみのご注文も可能です

ドリンクセット

+ ¥220

(税抜価格 ¥200/税 ¥20)

コーヒー or
紅茶 付

Lunch Course

ランチコース

ランチコースは前日までの要予約です



お一人様
3,300 円

コースメニュー

前菜盛合せ

スープ

彩りサラダ

パン

本日のおすすめパスタ

メイン ~ 肉料理 or 魚料理

デザート

コーヒー or 紅茶

※季節に応じて、シェフのおすすめメニューをご提供させていただきます。

メイン料理は、肉料理・魚料理からどちらかをお選びください。

アレルギー等のご相談も承りますのでお気軽にご相談ください。



Dinner

ディナー

Dinner Timer 17:00~21:00

ディナーコースは2日前までの要予約です



お一人様

5,500 円

(税抜価格 ¥5,000/税 ¥500)

コースメニュー
一例

前菜盛合せ

スープ

パン

本日のパスタ

魚料理

グラニテ

肉料理

デザート

コーヒー or 紅茶



※季節に応じて、シェフのオリジナルコースメニューをご提供させていただきます。

ご予算はお一人様 5,500円~承ります。アレルギー等のご相談も承りますのでお気軽にご相談ください。

Drink menu

ランチタイム ドリンクメニュー

コーヒー (HOT・ICE)	———	440 円
紅茶 (HOT・ICE)	—————	440 円
ウーロン茶	—————	330 円
オレンジジュース	—————	330 円
ジンジャーエール	—————	330 円
コーラ	—————	330 円

Thank you
FOR
COMING
TODAY
Have a
Wonderful
Time

レストランの最新情報を
お届けしています▼



▲ 公式 LINE



▲ Instagram