



Christmas Afternoon Tea

レストランブロンズ クリスマスアフタヌーンティー 2024.12.1~12.25

【上段】パナコッタとストロベリーソース、白ワインのフルーツゼリー、アップルカラメルソースプリン

【中段】オペラ、ドームオフランボワ、ピスタチオマカロン

【下段】バスクチーズケーキ、ケーキオランジュ、ジンジャーマンクッキー

【お皿・グラスデザート】クランベリースコーンといちごジャム、季節のキッシュ、てりやきチキンバーガー、ベリーとショコラのクリスマスミニパフェ

【ウェルカムドリンク】サングリアスパークリング(ノンアルコール)

- ・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。

※前日まで要予約

※2024年12月1日~25日までのアフタヌーンティーセットのご注文は、クリスマス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

Christmas Dinner

restaurant BRONZE
クリスマスディナー

2024

12月23日(mon) ▶ 25日(wed)

要予約

2日前までにご予約下さい

第1部 17:00 ~ 19:00

第2部 19:00 ~ 21:00

※上記時間帯以外でのご予約は出来かねます。予めご了承ください。

STANDARD

スタンダード おひとり様

8,800 (税・サ込) 円コース

- ・アミューズ～カリフラワーームスとズワイガニ キャビア添え
- ・前菜～ヒラメのカルパッチョ 鴨スモーク 自家製キッシュ
- ・スープ～クラムチャウダーのパイ包み
- ・パン
- ・パスタ～自家製ボロネーゼ
- ・魚料理～真鯛と海老のアクアパッツァ
- ・柚子のグラニテ
- ・肉料理～牛ヒレ肉のステーキ マデラソース
- ・デザート i～バニラアイス チェリージュビレ
- ・デザート ii～ホットアップルパイ サンタの贈りもの

HIGH CLASS

ハイクラス おひとり様

13,200 (税・サ込) 円コース

- ・アミューズ～カリフラワーームスとズワイガニ キャビア添え
- ・前菜～帆立のカルパッチョ 鴨スモーク 自家製キッシュ
- ・スープ～コンソメスープ ラビオリを浮かべて
- ・パン
- ・パスタ～伊達鶏のラグー トリュフ添え
- ・魚料理～オマール海老の香草パン粉焼き ソースアメリカーナ
- ・柚子のグラニテ
- ・肉料理～国産牛フィレ肉とフォアグラのロッシェニ トリュフ香るマデラソース
- ・デザート i～バニラアイス チェリージュビレ
- ・デザート ii～フォンダンショコラ サンタの贈りもの

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

ボリューム キング!

働くすべての方、
おなかいっぱい食べたい方への
応援メニューができました!

(税込)
990円

(税抜価格¥900/税¥90)

ドリンク・スープ付き

ボリュームキング ミックスフライ

ナポリタン200g/エビフライ/
コロッケ/白身魚フライ/からあげ2ヶ

ボリュームキング ハンバーグ

ナポリタン200g/ハンバーグ100g/
フライドポテト/からあげ2ヶ

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

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ーニ

- ・前菜
 - ・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（おかわり自由）
 - ・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ーニ
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
+ ¥550
(税抜価格¥500/税¥50)

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。



お子さまキッズプレート

770 円

(税抜価格 ¥700/税 ¥70)

Kids Menu

キッズメニュー



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)

オプション

Free Drink

Drink Menu

お食事ご注文の方は
 下記ドリンクがおかわり自由でご利用いただけます

- ・コーヒー
- ・ウーロン茶
- ・カルピス
- ・紅茶
- ・コーラ
- ・カルピスソーダ
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・グレープフルーツジュース
- ・ファンタメロン

サラダ・スープセット

+ ¥330

(税抜価格 ¥300/税 ¥30)

パスタ or ライス大盛り

+ ¥110

(税抜価格 ¥100/税 ¥10)

ライス単品

+ ¥165

(税抜価格 ¥150/税 ¥15)

パン単品

+ ¥154

(税抜価格 ¥140/税 ¥14)



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)

オプション

Free Drink

Drink Menu

お食事ご注文の方は
下記ドリンクがおかわり自由でご利用いただけます

- ・ コーヒー
- ・ ウーロン茶
- ・ カルピス
- ・ 紅茶
- ・ コーラ
- ・ カルピスソーダ
- ・ オレンジジュース
- ・ ジンジャーエール
- ・ グレープフルーツジュース
- ・ ファンタメロン

サラダ・スープセット

＋ ¥330

(税抜価格 ¥300/税 ¥30)

パスタ or ライス大盛り

＋ ¥110

(税抜価格 ¥100/税 ¥10)

ライス単品

＋ ¥165

(税抜価格 ¥150/税 ¥15)

パン単品

＋ ¥154

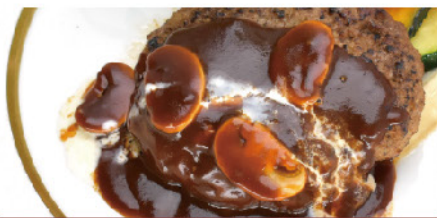
(税抜価格 ¥140/税 ¥14)



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 (税抜価格 ¥1,300/税 ¥130)

ライス付

150g



熱々鉄板ステーキ

1,650 円 (税抜価格 ¥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 (税抜価格 ¥1,250/税 ¥125)

- ・サラダ
- ・自家製キッシュ
- ・スープ付

オプション

Free Drink

Drink Menu

お食事ご注文の方は
下記ドリンクがおかわり自由でご利用いただけます

- ・コーヒー
- ・ウーロン茶
- ・カルピス
- ・紅茶
- ・コーラ
- ・カルピスソーダ
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・グレープフルーツジュース
- ・ファンタメロン

サラダ・スープセット

＋ ¥330

(税抜価格 ¥300/税 ¥30)

パスタ or ライス大盛り

＋ ¥110

(税抜価格 ¥100/税 ¥10)

ライス単品

＋ ¥165

(税抜価格 ¥150/税 ¥15)

パン単品

＋ ¥154

(税抜価格 ¥140/税 ¥14)



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。



オプション

Free Drink

Drink Menu

お食事ご注文の方は
 下記ドリンクがおかわり自由でご利用いただけます

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ファンタメロン
- ・カルピス
- ・カルピスソーダ

サラダ・スープセット

＋ ¥330
(税抜価格 ¥300/税 ¥30)

パスタ or ライス大盛り

＋ ¥110
(税抜価格 ¥100/税 ¥10)

ライス単品

＋ ¥165
(税抜価格 ¥150/税 ¥15)

パン単品

＋ ¥154
(税抜価格 ¥140/税 ¥14)



9種の季節小鉢
季節のご飯
お味噌汁

9種の豆皿御膳



銀たらの煮付け
刺身
小鉢
お新香
茶碗蒸し
ごほん
味噌汁

銀たらの煮付け御膳



とんかつ
小鉢
お新香
ごほん
味噌汁

とんかつ御膳

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)

Free Drink Drink Menu

お食事ご注文の方は
下記ドリンクがおかわり自由でご利用いただけます

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ファンタメロン
- ・カルピス
- ・カルピスソーダ

Desert

デザート



take out
OK!

巴斯克芝士ケーキ

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)



take out
OK!

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。



take out
OK!
※プリンのみ

* 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
ご注文も可能です

ドリンクセット

+ ¥220

(税抜価格 ¥200/税 ¥20)

Afternoon Tea

アフタヌーンティー

Afternoon TeaTime 11:00~17:00(LO.16:00)

アフタヌーンティーセットは前日までの要予約です



アフタヌーン ティーセット

お一人様

2,420 円

(税抜価格¥2,200/税¥220)

- ・ 1名様よりご予約承ります。
- ・ 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。

※季節に応じて、期間限定のアフタヌーンティーセットをご提供させていただきます。

ご予約時には期間限定メニューのご提供となります。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。

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

(税抜価格 ¥3,000/税 ¥300)

コースメニュー

前菜盛合せ

スープ

彩りサラダ

パン

本日のパスタ

☆メイン料理（魚料理 or 肉料理）

デザート

コーヒー or 紅茶

☆…メイン料理は魚料理か肉料理かをお選びください。

※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。

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 Time 17:00~21:30 (最終入館19:00)

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

ドリンクメニュー

コーヒー (HOT・ICE)	———	440 円
紅茶 (HOT・ICE)	—————	440 円
オレンジジュース	—————	330 円
グレープフルーツジュース	———	330 円
ウーロン茶	—————	330 円
コーラ	—————	330 円
ジンジャーエール	—————	330 円
ファンタメロン	—————	330 円
カルピス	—————	330 円
カルピスソーダ	—————	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