

団体様メニュー

(10名～60名まで)

ルーベルでは地元の食材をできるかぎり使い、健康と手づくりの温かさを味わって頂きたいと考えています。

松阪と伊勢志摩の味わい旬菜ランチ



松阪、伊勢志摩の食材をふんだんに使った地産地消メニューです。



- 松阪牛入りビーフシチュー
- 伊勢志摩魚介類のおろし煮
- 揚げ物、酢の物、和えもの、小鉢、生野菜
- ご飯、汁物、香の物
- 伊勢抹茶のデザート、コーヒー

2,500円(税込)

野菜ソムリエのまつさか旬菜ランチ



1,800円(税込)

朝採れ新鮮野菜を使った野菜ソムリエ考案のヘルシーメニューです。

- 松阪産豆腐と野菜の蒸し物
- 煮物、揚げ物、酢の物、和えもの、小鉢、生野菜
- ご飯、汁物、香の物、コーヒー

松阪肉のごちそう旬菜ランチ



3,500円(税込)

松阪牛カットステーキ(80g)がメイン。お肉の旨味は絶品です。

- 松阪牛 カットステーキ80g
- 地元野菜のクリームシチュー
- 揚げ物、酢の物、和えもの、小鉢、生野菜
- ご飯、汁物、香の物 ●伊勢抹茶のデザート、コーヒー

小学生以下



お子様旬菜ランチ

体にやさしい安心・安全な手作りランチです。

- 小鉢、生野菜 (松阪産の旬野菜)
- 豆乳グラタン
- 松阪牛入りコロケ、若鶏からあげ
- ご飯、汁物、長野県産100%りんごジュース

1,200円(税込)

*上記メニューは3日前までにご予約下さい。人数の変更は前日までとなっております。キャンセル料は、7日前～前日までが50%、当日は100%となっております。

*ご利用時間は11:00～12:00となります。 *当店はアルコールの提供は行っておりません。

松阪農業公園ベルファーム内 ガーデンカフェ ルーベル TEL (0598)63-0808 (直通)
FAX (0598)63-0809

営業時間 / 平日 10:00～16:00 / 土日祝 10:00～17:00 (11月～3月は16:00閉店)