レストランブロンズ
2024.11月＆2025.1月
季節メニュー

りんごのアフタヌーンティー

りんごのアフタヌーンティーセット

1人前　¥2,420(税込)

AfternoonTeatime 11:00～LO16:00

・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】パンナコッタとごろっとりんごソース、アップルキャラメルプリン、カルヴァドス香るりんごのムース
【中段】青りんごのマカロン、りんごのロールケーキ、バスクチーズケーキ
【下段】プチフィナンシェ、アップルパイ、季節のフルーツ
【お皿・暖かいデザート】ランベリースコーンとりんごのジャム、季節のキッシュ、ミニグルメバーガー、りんごのスフレとキャラメルソース
【ウェルカムドリンク】りんごと蜂蜜の自家製ジンジャエール

※前日まで要予約

※2024年11月、2025年1月のアフタヌーンティーセットのご注文は、りんごの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

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！

990円（税込）

（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/
フランクフルト / 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

コース料理をもっと気軽に。

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

魚料理：三陸産サーモンの香草パン粉焼き

- 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

◆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。

Kids Menu
キッズメニュー

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）

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

オプション

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）

Free Drink

Drink Menu

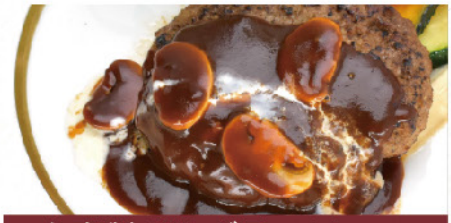
お食事ご注文の方は
下記ドリンクがおかわり自由でご利用いただけます

- 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

オプション

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）

－ 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

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）

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

“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。

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

オプション

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）

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

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。

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）

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

Dinne Timer 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

レストランの最新情報を
お届けしています▼

▲公式 LINE　▲Instagram