



2025.7.1
~8.31

桃のアフタヌーンティー

1人前
¥2,420 (税込)

AfternoonTeatime 11:00~LO16:00

【上段】ピーチムースアイスのパフェ、たっぷり桃ソースのプリン

【中段】ピーチマカロン、ふくしま桃のカスタードタルト、桃のショートケーキ

【下段】紅茶のバスクチーズケーキ、ガレットブルトンヌ、桃のフルーツようかん

【セイボリー（軽食）のお皿】桃と海老のブルスケッタ、季節のキッシュ、全粒粉のスコーンと自家製桃ジャム、トマトの冷製クリームスープ

【ウェルカムドリンク】ピーチソーダ

※前日まで要予約

※2025年7月・8月のアフタヌーンティーセットのご注文は、桃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

Season Menu

季節のメニュー

7月
8月



・福島ももとトマトの冷製パスタ
生ハム添え 1,430 円



・冷製豆乳タンタンメン 1,210 円

・アサイーと
ヨーグルトのパフェ 990 円



・紅茶のバスクチーズケーキ 550 円



Option

■ サラダ・スープセット	+330 円	■ ライス単品	+275 円
■ パスタ大盛り	+110 円	■ パン単品	+154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

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/
フランスパン / 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ニー

- ・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

+ ¥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



・明太子クリームパスタ
1,210 円



・シーフードのトマトクリーム
スパゲッティ 1,320 円



・蟹とカラスミのスパゲッティ
1,320 円



・鉄板スキレットのオムナポリタン
990 円

Option

■ サラダ・スープセット +330 円

■ ライス単品 +275 円

■ パスタ大盛り +110 円

■ パン単品 +154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Western Menu

洋食メニュー



・ ビーフシチュー on オムライス 990 円



・ ハンバーグまるまるドリア
1,320 円



・ ぷりっぷり海老の
マカロニグラタン 1,760 円

Option

■ サラダ・スープセット +330 円

■ ライス大盛り +110 円

■ ライス単品 +275 円

■ パン単品 +154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Meat steak

ハンバーグ&ステーキ



・ 熱々鉄板ステーキ 180g ライス付 1,650 円



・ BRONE 手ごねハンバーグ
～自家製デミグラスソース 150g ライス付 1,430 円



・ BRONE 手ごねハンバーグ
～自家製和風オニオンソース 150g ライス付 1,430 円

Option

■ サラダ・スープセット	+330 円	■ ライス単品	+275 円
■ ライス大盛り	+110 円	■ パン単品	+154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

One Plate

ワンプレート



◆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

サラダ・自家製キッシュ・スープ付

1,375 円



・お子さまキッズプレート
770 円



・お子さまうどんセット
440 円



・お子さまナポリタン
440 円

Kids Menu

キッズメニュー

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Curry

カレー



・“レストランの味”
欧風カレー

935 円



・スパイス効いた
本場の味わい
グリーンカレー

1,100 円



・チキンレッグと
季節野菜の
スープカレー

1,210 円



Option

■ サラダ・スープセット +330 円

■ ライス大盛り +110 円

■ ライス単品 +275 円

■ パン単品 +154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Japanese Food

和食メニュー



- ・ローストビーフプレート
- ・お味噌汁
- ・お新香

・ローストビーフプレート
1,540 円



- ・海鮮丼
- ・お味噌汁
- ・お新香

・海鮮丼
1,760 円



- ・温そば
- ・しらすのかき揚げ
- ・稲荷寿司
- ・茶碗蒸し
- ・お新香

・しらすのかき揚げそばと
稲荷寿司のセット 1,320 円



- ・9種の季節小鉢
- ・季節のご飯
- ・お味噌汁

・9種の豆皿御膳
1,760 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Desert

デザート



take out
OK!

ホールサイズ (5号サイズ)
お持ち帰りできます

・バスクチーズケーキ
550 円



・クレマカタラナ
550 円



・イタリア産マスカルポーネの
ティラミス 550 円



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



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
550 円



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
ケーキの季節トッピングは
スタッフにお尋ねください。 660 円



※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 880 円

7月・8月
季節メニュー

・アサイーと
ヨーグルトのパフェ
990 円



・紅茶のバスクチーズケーキ
550 円



※表示価格はすべて税込表記です

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。

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。



Dinner

ディナー

Dinner Time 17:00~21:00 (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

6,600 円

(税抜価格¥6,000/税¥600)

～

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

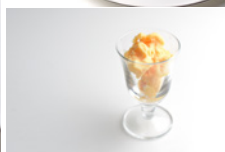
魚料理

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