

LUNCH MENU



ローブランチセット

全ての料理に房総野菜のサラダと季節のポタージュ付ランチメニュー
お米は地元千葉産、パンは自家製のパンです。(どちらかお選びください)
*メイン料理は全て手作りのために出来上がりに少々お時間がかかります。
健康的で美味しいサラダとスープを召し上がりながら出来上がりをお待ちください。

デミグラスソースのロールキャベツセット 1455 円 (税込 1600 円)

10 年前からの大定番。ローブンと言えばデミグラスソース！
野菜と牛のお肉と骨を使った本気のフンドヴォーを、さらに長時間煮込み
化学調味料はもちろんのこと小麦粉すら混ぜません。濃厚かつ素材の味が凝縮された
シェフ自慢のソースです。

トマトソースのロールキャベツセット 1273 円 (税込 1400 円)

たっぷりのトマトソースは爽やかでヘルシー。ロールキャベツとの相性◎

ホワイトソースのロールキャベツセット 1273 円 (税込 1400 円)

毎日店内で作る王道ベシャメルソースは優しい味でロールキャベツにもハンバーグにも
よく調和されます。クリーミーなソースがお好きな方は是非お試しください。

デミグラスソースのハンバーグステーキセット 1364 円 (税込 1500 円)

牛と豚を 7 : 3 の黄金比で練り上げたジューシーなハンバーグ。デミグラスソースとの相性◎

トマトソースのハンバーグステーキセット 1182 円 (税込 1300 円)

ホワイトソースのハンバーグステーキセット 1182 円 (税込 1300 円)

旬の鮮魚のビルバオ風ソテーセット 1455 円 (税込 1600 円)

その日のおすすめのお魚を酸味のきいたたっぷりのオリーブオイルソースで仕上げました。

ローブンドライカレーセット 1182 円 (税込 1300 円)

ひき肉とたっぷり野菜、数種類のスパイスで作る影の人気メニュー

単品セット (ライス or パン 付き)

- デミグラスソースのロールキャベツ 1273 円 (税込 1400 円)
- トマトソースのロールキャベツ 1091 円 (税込 1200 円)
- ホワイトソースのロールキャベツ 1091 円 (税込 1200 円)
- デミグラスソースのハンバーグステーキ 1182 円 (税込 1300 円)
- トマトソースのハンバーグステーキ 1000 円 (税込 1100 円)
- ホワイトソースのハンバーグステーキ 1000 円 (税込 1100 円)
- 旬の鮮魚のビルバオ風ソテー 1273 円 (税込 1400 円)
- ローブンドライカレー 1000 円 (税込 1100 円)

ライス大盛り無料
パンは1回のみおかわり無料

LUNCH DESSERT & DRINK



*ランチをお召し上がりになられた方のサービスとなります。
ランチドリンク、ランチデザート並びにデザートセットのみのご注文はご遠慮ください。

本日のランチデザート 364 円 (税込 400 円)

当店のケーキやパンは全て店内手作りです。

カフェタイムでご提供しているものを、ランチサイズでご用意いたします。

本日のケーキは黒板よりお選びください。

ランチデザート & ドリンクセット 545 円 (税込 600 円)

上記こだわりのデザートとドリンクを一緒にお召し上がりください。

ランチドリンク 273 円 (税込 300 円)

コーヒー

大多喜町珈琲 HUG さんという焙煎 & CAFE から ROVEN 用に特別にブレンドしていただいたオリジナルブレンドです。食後にぴったりの焙煎具合になっています。

店頭販売もしていますのでお土産にも是非。

ハーブティー

大多喜町ハーブガーデンさんよりチョイスした大多喜町のハーブティーです。

紅茶 (アッサム)

ハーブティーが苦手な方へ。芳醇な香りとコクのある味わい。

緑茶

代表の実家、静岡県緑茶。お茶は譲れないとのことで千葉県でなくてごめんなさい。

オレンジジュース 普通の 100% オレンジジュース

グレープフルーツジュース 普通の 100% グレープフルーツジュース

ミルク 房総地区の牛乳。

大多喜町地元割引

スタッフ数名が東京から大多喜町に移住してお店を構えました。

町の方々のご協力や助け、優しさに対するお礼と感謝の気持ちを行動へ！

しばらくの間は町民の方は総額から 200 円引きとさせていただきます。

*お手数ですが誤解のないように都度身分証の提示をお願いいたします。

*ご本人様のみとさせていただきます。

LUNCH COURSE

土日・祝日限定(平日メニューはございません。)

前菜盛り合わせ

季節のポタージュ

メイン料理

デミグラスソースのロールキャベツ (+200円)

10年前からの大定番。ローブンと言えばデミグラスソース!

野菜と牛のお肉と骨を使った本気のフォンドヴォーを、さらに長時間煮込み化学調味料はもちろんのこと小麦粉すら混ぜません。濃厚かつ素材の味が凝縮されたシェフ自慢のソースです。

トマトソースのロールキャベツ

たっぷりのトマトソースは爽やかでヘルシー。ロールキャベツとの相性◎

ホワイトソースのロールキャベツ

毎日店内で作る王道ベシャメルソースは優しい味でロールキャベツにもハンバーグにもよく調和されます。クリーミーなソースがお好きな方は是非お試しください。

デミグラスソースのハンバーグステーキ (+200円)

牛と豚を7:3の黄金比で練り上げたジューシーなハンバーグ。デミグラスソースとの相性◎

トマトソースのハンバーグステーキ

ホワイトソースのハンバーグステーキ

旬の鮮魚のビルバオ風ソテー

その日のおすすめのお魚を酸味のきいたたっぷりのオリーブオイルソースで仕上げました。

ローブンドライカレー

ひき肉とたっぷり野菜、数種類のスパイスで作る影の人気メニュー

ライス(地元千葉産コシヒカリもしくは粒すけ)、パンは自家製パン
ライスは大盛り無料 パンは一回のみおかわり無料です。

季節のデザート 当店手作りの日替りケーキをご用意しております。

コーヒー(大多喜町の珈琲 HUG さんがローブンの為にブレンドしていただいたコーヒーになります。)

or

ハーブティー(大多喜ハーブガーデンさんから仕入れたハーブティーになります。)

大多喜町地元割引

スタッフ数名が東京から大多喜町に移住してお店を構えました。
町の方々のご協力や助け、優しさに対するお礼と感謝の気持ちを行動へ!
しばらくの間は総額から200円引きとさせていただきます。
*お手数ですが誤解のないように都度身分証の提示をお願いいたします。
*ご本人様のみとさせていただきます。

2273円(税込2500円)

*デミグラスソースのみ+200円(税込)