



ふわっ、
とろっ！



※カレーバイキング月曜開催！ 12/1

【週替わりランチ】 ¥1430税込
＜サラダオードブル・ドリンク付＞

12/2～12/7

- 【P】白菜とベーコンのクリームスパゲティ
- 【F】カジキマグロの香草フライ パルサミソース
- 【M】チキンフリカッセ 野菜添え

12/8～12/14

- 【P】バター香る和風納豆スパゲティ
- 【F】白身魚のソテー きのこのあんかけソース
- 【M】野菜たっぷりピーフグラタン

12/15～12/21

- 【P】海老とベビーホタテのペペロンチーノ
- 【F】広島県産カキフライ 自家製柚子タルタルソース添え
- 【M】若鶏の竜田揚げ ネギ塩ソース

12/22～12/28

- 【P】ドライトマトとバジルソースのスパゲティ
- 【F】白身魚の磯部揚げ おろしポン酢
- 【M】豚肉の赤ワイン煮込み デミグラスソース

12/29～12/31

- 【P】渡り蟹のトマトクリームスパゲティ
- 【F】天然真鱈のアクアパッツァ
- 【M】ローストビーフ 山わさび添え

12月
LUNCH

厚木アーバンホテル Restaurant
Petite Ile プティティール

Lunch 月～日曜日

11:30-14:30 (L.O 14:00)

★週替わりランチの料理写真はInstagramでUP！



ご予約・お問い合わせはこちら

TEL 046-223-2442

神奈川県厚木市中町3丁目14番地14号

<https://www.auhf.co.jp>

本厚木駅北口より徒歩5分

駐車場完備 提携駐車場 アーバンプラザ



～プチ贅沢なひとときをお届けします～

【ランチフルコース】 ¥3630円税込

オードブル/スープ

赤魚のソテー バジルクリームソース
メインディッシュ/パン/デザート/コーヒー

【下記よりメインディッシュ1品をお選びいただけます】

- ★牛サーロインのロースト 赤ワインソース
- ★あつぎ豚のグレービーソース

【ランチコース】 ¥2530円税込

オードブル/スープ/メインディッシュ/パン/デザート/コーヒー

【下記よりメインディッシュ1品をお選びいただけます】

- ★赤魚のソテー バジルクリームソース
- ★牛サーロインのロースト 赤ワインソース
- ★あつぎ豚のグレービーソース

TAKE OUT MENU

お持ち帰りできます

☎ 046-223-2442

📍 <https://www.auhf.co.jp>

受付時間 月～日 11:30～14:00

<< ランチタイム限定MENU >>

※12/1はカレーバイキングの為、お休みさせていただきます。

 週替わり弁当 ¥990 (税込)

テリヤキチキン弁当 ¥990 (税込)

- 12/2～12/7
チキンフリカッセ 野菜添え
- 12/8～12/14
白身魚のソテー きのこのあんかけソース
- 12/15～12/21
若鶏の竜田揚げ ネギ塩ソース
- 12/22～12/28
豚肉の赤ワイン煮込み デミグラスソース
- 12/29～12/31
ローストビーフ 山わさび添え



ホテル特製

ビーフカレー ¥1100
(税込)

野菜とビーフのココ
ホテルならではの味をどうぞ

じっくり煮込んだ

ビーフシチュー ¥1100
(税込)

赤ワインでじっくりと煮込んだビーフ
リピートファンも多い人気メニューです