

Lunch Menu

11:30 - 15:30 (L.O 14:00)

Menu poisson / お魚料理セット

1800 (1980)

季節の前菜

一皿に色々な要素を取り込んだ季節の前菜をご用意。詳細はスタッフにお伺いください。

鮮魚のヴァプール 豆乳と魚介スープを合わせたカプチーノ

当日仕入れた新鮮な魚を蒸し焼きに。豆乳と魚介からとった出汁を泡状の口当たり軽いソースで。

※ ブレッド・コーヒー or 紅茶付き

Menu viande / お肉料理セット

1800 (1980)

季節の前菜

一皿に色々な要素を取り込んだ季節の前菜をご用意。詳細はスタッフにお伺いください。

新潟産もち豚のグリエ ブラッドオレンジとピペラード

新潟産の銘柄豚を香ばしくグリルに。バスク地方の伝統料理ピペラードをブラッドオレンジと合わせました。

※ ブレッド・コーヒー or 紅茶付き

+ 追加できるメニュー

+ Pain / パンのお代わり

+ 200 (220)

+ Dessert /

季節のジェラート

+ 300 (330)

ヨーグルトとライムのブラマンジェ メロンのスープ

+ 400 (440)

+ Omelette / NERORI のチーズスフレオムレツ トリュフクリーム

スフレオムレツを追加される際は1台(約2~3人前)

+ 1400 (1540)

Lunch Course

1person / 3000 (3300)

Entrée

季節の前菜

一皿に色々な要素を取り込んだ季節の前菜をご用意。詳細はスタッフにお伺いください。

Poisson

鮮魚のヴァプール 豆乳と魚介スープを合わせたカプチーノ

当日仕入れた新鮮な魚を蒸し焼きに。豆乳と魚介からとった出汁を泡状の口当たり軽いソースで。

Viande

新潟産もち豚のグリエ ブラッドオレンジとピペラード

新潟産の銘柄豚を香ばしくグリルに。バスク地方の伝統料理ピペラードをブラッドオレンジと合わせました。

Dessert

ヨーグルトとライムのブランマンジェ メロンのスープ

ヨーグルトとライムの爽やかさを感じる口溶けの良いミルクデザート。ジューシーなメロンのスープ。

ブレット・コーヒー or 紅茶付きです。Cafe は食前にお伺い致します。

+ 追加できるメニュー

+ Pain / パンのお代わり

+ 200 (220)

+ Omelette / NERORI のチーズフレオムレツ トリュフクリーム

フレオムレツを追加される際は1台(約2~3人前)

+ 1400 (1540)

Kids menu

お子様プレート

チーズリゾットプレート

650 (715)

チーズリゾット・ウィンナー・トマト・ミニゼリー付きのお子様用セットです。

※ 事前に御相談の無い離乳食の持込、飲食は御遠慮頂いております。
尚、離乳食は衛生上の都合上、市販品のみとさせていただきます。