



# Dîner au névoté

NERORI のディナーコース

当店を初めてご利用の方にお勧めさせて頂いている NERORI のディナーコース。  
アミューズ、前菜2種、メイン、デザート、カフェのついたコースです。  
プラス料金でメイン2種（魚・肉）、*à la carte*のお料理としたフルコースにも可能です。  
詳細はスタッフまでお尋ねください。

1 person / 5000 (5500) ~

1 group only

## Amuse

季節の花のグーゼール

## Entrée 1

春の鮮魚 お刺身風カルパッチョ - 春ワカメと山椒ソース すだちのゼスト -

## Entrée 2

海老とオレンジ風味のベシャメルのクレープシュゼット - 甘海老のコンソメ -

Plat      メインは下記よりお選びください。

柑橘味噌を纏った鮮魚と生ハムコンソメのスープ仕立て - 春キャベツと自家製ベーコンのプレゼ -

黒毛和牛炭火焼き 山椒とブラックペッパー - 八朔とオレンジ 甘夏の和牛コンソメポン酢仕立て 蕪おろし -

※ お肉料理は + 500 (税込) / お魚・お肉料理とフルコースの際は + 1500 (税込) となります。

*à la carte* 炭火焼きおにぎり - 柑橘香るお出汁と - + 500 (税込)

Dessert      デザートは下記よりお選びください。

タルトシトロン ヨーグルトのエスプーマとレモンコンフィ

グレープフルーツのプリン 柑橘のジュレとレアチーズムース

チーズの盛り合わせ

Cafe は食後にお伺い致します。お席代（パン代）としてお一人様 500 円 (税込) 頂戴しております。予めご了承くださいませ。

## Entrée 1

## 前菜 1

Onion blancmange with bonito tartare

新玉ねぎのブランマンジェと初鯉のタルタル

1164 (1280)

じっくりとローストした新玉ねぎを生クリームと合わせて優しい甘味を引き出しました。  
葉味たっぷりの初鯉のタルタルとともに。

Mixed salad with homemade bacon and grilled vegetables

自家製ベーコンと焼き野菜のミックスサラダ - マンダリンドレッシング -

1437 (1580)

自家製のベーコンとごろっとした季節の野菜を取り入れたサラダです。  
マンダリンのドレッシングと新玉ねぎのサワークリーム2種類の味でお楽しみください。

Rich buttery white liver mousse and moist steamed chicken terrine

白レバーの濃厚バタームースとしっとり仕上げた蒸し鶏のテリーヌ - パイ生地のみルフィーユ仕立て -

1437 (1580)

地鶏の白レバーを濃厚なムースにし、パイ生地と合わせてのみルフィーユ仕立てに。  
地鶏を一羽味わえる一品になっています。

Fresh spring fish carpaccio in sashimi style

春の鮮魚のお刺身風カルパッチョ - 春ワカメと山椒ソース すだちのゼスト -

1710 (1880)

季節のお魚を、お刺身仕立てに盛り込みました。  
旬の海藻と松の実、山椒のソースとともに。

## Entrée 2

## 前菜 2

Daisen Chicken Yahata Roll with Burdock and Red Wine Sauce

大山鶏の八幡巻き 新ごぼうと赤ワインソース - 十五穀米のリゾット添え -

1346 (1480)

新ごぼうと菜の花、春の彩りを鶏もも肉で包み炭火焼きしました。  
食感豊かな十五穀米や新ごぼうと合わせて。

Crepe Suzette with shrimp and orange béchamel

海老とオレンジ風味のベシャメル クレープシュゼット - 甘海老のコンソメ -

1437 (1580)

オレンジ香るベシャメルとチーズソースを挟んだクレープに、  
濃厚な甘海老のコンソメのソースをかけました。

Soup de poisson, homemade cheese tofu and fresh fish quenelle

スープドポワソン 自家製チーズ豆腐と鮮魚のクネル

1546 (1700)

ビストロの定番、お魚のスープ“スープドポワソン”を  
具沢山に食べ応えのある一品に仕上げました。シェフのオススメです。

Calvados-flavored French-style Kakuni

りんご酒香る、フレンチスタイルの角煮

1800 (1980)

「下茹で・煮込み・蒸し」の3段階の調理方法で柔らかく仕上げた角煮を、  
りんご酒とフォンなどで、フレンチスタイルに仕立てました。

NERORI soufflé omelet, Truffle cream sauce

NERORI のスフレオムレツ トリュフクリームソース

1800 (1980)

フワフワに焼き上げたスフレ状の名物オムレツ。  
トリュフクリームソースをかけて。

## Plat

メイン

Charcoal grilled Japanese beef with Japanese pepper and black pepper

黒毛和牛炭火焼き 山椒とブラックペッパー

- 八朔とオレンジ 甘夏の和牛コンソメポン酢仕立て 蕪おろし -

3637 (4000)

国産黒毛和牛を山椒をまわして炭焼きに。

牛肉のコンソメをベースに、フレンチ仕立てのポン酢ソースで脂もさっぱりと。

Fresh fish dressed in citrus miso and prosciutto consommé soup

柑橘味噌を纏った鮮魚と生ハムコンソメのスープ仕立て

- 春キャベツと自家製ベーコンのプレゼ -

2728 (3000)

蒸し煮にした春キャベツと根菜、生ハムのコンソメを合わせ甘みを引き立てました。

しっとり火入れし、味噌を塗った鮮魚と春菊の香りと共に。

Charcoal-grilled rice balls with citrus flavored soup



炭火焼きおにぎり - 柑橘香のお出汁と -

455 (500)

自家製の柑橘味噌と一緒に炭焼きしたおにぎりです。

お好みで柑橘風味のお出汁をかけてお召上がりください。

## Dessert

デザート

Citron Tarte - Yogurt espuma and lemon confit

タルトシトロン ヨーグルトのエスプーマとレモンコンフィ

682 (750)

バターたっぷりのレモンクリームをサクサクした食感のタルトとメレンゲに、

ヨーグルトの酸味を加えて一つにまとめあげました。

Grapefruit pudding, citrus jelly and rare cheese mousse

グレープフルーツのプリン 柑橘のジュレとレアチーズムース

728 (800)

グレープフルーツのほろ苦さと酸味にライチの香りを添えて。

レアチーズムースとサクサクしたチュイルを添えて。

Seasonal sorbet

季節のソルベ

410 (450)

詳細はスタッフまでお問い合わせください。

Pain

お代わりパン 1P / 100 (110)

オリーブオイルやバターを  
ご所望の際はお伝えください。  
+ ¥150 でお付けいたします。

当店では、お席代（パン代）としてお一人様 500 円（税込）頂戴しております。予めご了承くださいませ。

# Cafe Menu

コーヒー 500 (550)

アイスコーヒー 546 (600)

エスプレッソ 455 (500)

カフェラテ 591 (650)

カフェキャラメリゼ 637 (700)

紅茶 500 (550)

ロイヤルミルクティー 591 (650)

ハーブティー 500 (550)

(カモミール or リラックスベリー)

記載メニューは全て ( ) 内が税込表記となっております。





## WEEKDAY-ONLY COURSE

平日限定コース

1 person / 3500 (3850)

### ENTRÉES FROIDES

本日の冷菜

### ENTRÉES CHAUDES

NERORI のスフレオムレツ トリュフクリームソース

### PLAT

黒毛和牛 炭火焼き 山椒とブラックペッパー

- 八朔とオレンジ 甘夏の和牛コンソメボン酢仕立て 蕪おろし -

### DESSERT

本日のソルベ

### CAFE

コーヒー or 紅茶

NERORI の人気メニューを少しずつ召し上がっていただけるお手軽なコース

アラカルトメニューと合わせてのご注文も可能です。

※ パン代としておひとり様あたり 500 円 (税込) 頂戴しております。ご了承ください。