



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 モルネーソース

- 干した夏のきのこことサマーボルチーニのクーリ -

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。

Enfrie

冷菜と温菜

Ratatouille of Summer Vegetables with Jidori Chicken Tomato Consommé

地鶏コンソメトマトと夏野菜のラタトゥイユ - 白胡麻豆腐添え -

1480 (1628)

鶏のコンソメスープでトマトと夏野菜を軽く炊いて冷製仕立てに。
付け合わせに白胡麻の豆腐を添えて。

Charcoal-Grilled Marinated Sardine

鰯の炭焼きマリネ - 南仏の赤いアンチョビとルイユソース ニシソワーズ仕立て -

1480 (1628)

旬の鰯を炭でさっと炙りマリネにニシソワーズ仕立ての野菜と
自家製の鰯のロザマリーナとニンニクマヨネーズソースで。

Mi-Cuit Norwegian Salmon with Citrus-Infused Consommé Mayonnaise and White Sesame Flavor

ノルウェーサーモンのミキュイ - 柑橘風味のコンソメマヨネーズ 白胡麻風味 -

1680 (1848)

新鮮なサーモンに軽く火を入れさっぱりとしたコンソメをベースに
白胡麻と自家製マヨネーズを合わせました。

Lamb, olives, semi-dried tomato pie and salted lemon

ラムとオリーブ セミドライトマトのパイ包み焼き 塩漬け檸檬と

1580 (1738)

癖の無いラム肉と、南仏のオリーブとトマトをパイ包みにしました。
自家製の発酵檸檬を添えて。

Charcoal-Grilled Anago (Sea Eel) with Potato Pavé

穴子の炭焼きとジャガイモのテリーヌ - ズッキーニと梅のザクザク -

1680 (1848)

ふっくら蒸し炭焼きにした夏が旬の穴子をジャガイモのテリーヌと一緒に。
ズッキーニと梅干しのマリネと。

Crepe Suzette with Shrimp and Citrus - Served with Sauce Américaine

海老と柑橘風味のクレープシュゼット - アメリケーヌソース -

1480 (1628)

旬の柑橘を織り交ぜたベシャメルソースをクレープで包み込み、
海老の香るアメリケーヌソースを合わせて。

Bouillabaisse with Mini Sardine Patty and Cream Cheese Tofu

スーポドボワソンと鯖のクネル - クリームチーズ豆腐を添えて -

1480 (1628)

濃厚な魚介スープに鯖のムースと自家製のチーズ豆腐を添えて。
ビストロ定番料理をアレンジして食べ応え抜群に。

NERORI souffle omelet , Truffe cream sauce

NERORI のスフレオムレツ - トリュフクリームソース -

1800 (1980)

ふわふわ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 Black Wagyu with Mornay Sauce

黒毛和牛の炭火焼き - モルネーソース 干した夏のキノコとサマーポルチャーニのクリーリ -

3800 (4180)

黒毛和牛の炭火焼きにチーズソースを合わせ、夏のキノコとサマーポルチャーニを乾燥させて濃厚に仕立てたソースで。

Charcoal-Grilled Duck Breast, Caramelized - Served with Sansho & Dried Orange Peel Apicius Sauce

鴨胸肉の炭火焼きと自家製パンデピス - 山椒と陳皮のアピシウスソース -

3600 (3960)

しっとりと焼き上げた鴨胸肉にクラシックなソースを現代風にアレンジしたスパイシーなソースと。「スパイス入りのパン」という意味のフランスの伝統菓子のパンデピスと一緒に。

Steamed Seasonal Fish and Small scallop Quenelle with Vermouth and Caviar Sauce

季節の鮮魚と小柱のクネルのヴァプール - ヴェルモットソース キャビアを添えて -

3300 (3630)

その日の鮮魚と小柱入りのお魚のすり身を蒸し焼きに。甘みのあるリキュールと帆立のソースで。

Chilled Sōmen Noodles in Chicken Consommé



自家製チキンコンソメと冷や麦

455 (500)

自家製チキンコンソメを出汁にした冷麦。
お食事ののの一品に。

Pain

パン

Pain

パンのおかわり

100 (110)

1 切れあたりのお値段です。

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)

メインのお料理は焼き上げにお時間をいただきますので、お早めのご注文をお願いいたします。

当店では、お席代（パン代）としてお一人様 550 円頂戴しております。予めご了承くださいませ。

Dessert

デザート

Shrimp and lotus root minced ball , sauteed oyster

タルトシトロ - 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。

Jambonneau , alsacewine , shiromiso

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。

Jambonneau , alsacewine , shiromiso

季節のソルベ

410 (450)

季節によってご用意している味の種類が異なります。
詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

After

おつまみ

Assorted cheese

チーズ盛り合わせ

1280 (1408)

数種類のチーズを盛り合わせに。内容は日替わりで。

Assorted prosciutto

生ハムの盛り合わせ

1280 (1408)

2種類の生ハムを盛り合わせに。内容は日替わりで。

記載メニューの () 内は全て税込表記となっております。

デザートは数に限りがございますので、お決まりの場合はお早めのご注文をお願い致します。

Dîner au néroli

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

本日のアミューズ

Entrée 1

クレープボナシエンヌとノルウェーサーモンのミキュイ - 柑橘風味のコンソメマヨネーズ 白胡麻風味 -

Entrée 2

海老と柑橘風味のクレープシュゼット - アメリケーヌソース -

Plat メインは下記よりお選びください。

季節の鮮魚のポワレ - ヴェルモットとキャビアソース -

黒毛和牛炭焼き モルネーソース 干した夏のキノコと サマーポルチーニのクーリ -

※ 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 自家製チキンコンソメと冷や麦 + 500

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

チーズ盛り合わせ

Cafe は食後にお伺い致します。お席代（パン 2 種込）としてお一人様 500 円頂戴しております。予めご了承くださいませ。