

Lunch Menu

11:00 - 15:00 (L.O 13:30)

Menu poisson / お魚料理セット

1800 (1980)

季節の前菜 / 夏野菜とガスパチョソースのサラダ

夏野菜をガスパチョと合わせてサラダ仕立てに。

メカジキのソテー レモンとケッパーのラヴィゴットソース

メカジキのソテーをレモンとケッパーの爽やかなソースで。

※ パン・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 / 夏野菜とガスパチョソースのサラダ

夏野菜をガスパチョと合わせてサラダ仕立てに。

鶏もも肉のガランティーヌ クスクスとタプナード シュブレードソース

ガランティーヌにクスクスとブラックオリーブのペーストを添えて。

※ パン・コーヒー or 紅茶付き

+ 追加できるメニュー

+ **Dessert set** / 小さなデザートセット

+ 300 (330)

+ **Omelette set** / 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)

※数量限定

Lunch Course

1 person / 3600 (3960)

ランチ限定 - 和牛炭火焼きコース -

Entrée

季節の前菜 / 本日のスープ / パン

一皿に色々な要素を取り込んだ季節の前菜。スープとパンも一緒にご用意いたします。
詳細はスタッフにお尋ねください。

Poisson

メカジキのソテー レモンとケッパーのラヴィゴットソース

メカジキのソテーをレモンとケッパーの爽やかなソースで。

Viande

和牛の炭火焼き グランヴヌールソース

ランチコース限定で本日の和牛を炭火焼きに。フンドヴォーをベースにしたソースを合わせて。

Dessert

本日のデザート

日替わりのため、詳細はスタッフまで。

コーヒー or 紅茶付きです。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

+ 100 (110)

+ Omelette set / 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)

※数量限定

Galette Set

11:00 - 15:00 (L.O 13:30)

Galette 1

信州蕎麦粉のガレット ベーコンと玉子 チーズソース
王道のベーコンエッグをチーズクリームソースで。コーヒー or 紅茶付き。

1800 (1980)

Galette 2

信州蕎麦粉のガレット サーモンとほうれん草 チーズソース
シンプルなサーモンとほうれん草のガレット。コーヒー or 紅茶付き。

1800 (1980)

※ ガレットはワンプレートでハーブサラダが付いてきます。

※ ご提供まで、少しお時間をいただきます。

※ 数に限りがございます。ご了承くださいませ。

Cidre set

シードルセット

500 (550)

ガレットをご注文いただいた方におすすめのリンゴの発泡酒。詳しくはスタッフまで。

+ 追加できるメニュー

+ **Dessert set** / 小さなデザートセット + 300 (330)

+ **Omelette set** / 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)

※数量限定

Kids menu

お子様プレート

チーズリゾットプレート

800 (880)

リゾット・ウィンナー・トマト・ミニゼリー・りんご or オレンジジュース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で、市販品のみとさせていただきます。