

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 / 水茄子のサラダ仕立て 檸檬味噌の田楽風

旬の水茄子を自家製のレモン風味の味噌とサワークリームを合わせてサラダ仕立てに。

季節の鮮魚のタタキ プロヴァンススタイル 紫蘇と梅のソースピストゥ

季節の鮮魚をタタキにして、トマトベースのソースと爽やかな紫蘇と梅のピストゥと共に。

※ 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 / 水茄子のサラダ仕立て 檸檬味噌の田楽

旬の水茄子を自家製のレモン風味の味噌とサワークリームを合わせてサラダ仕立てに。

子羊の炭火焼きハンバーグ グリーンマスタードソース

粗挽きのラム肉ハンバーグに、ハーブが薫るマスタードソースを合わせました。

※ パン・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

+ 100 (110)

+ 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

1 person / 3600 (3960)

ランチ限定 - 牛炭火焼きコース -

Entrée

季節の前菜 / ハーブサラダ / パン

一皿に色々な要素を取り込んだ季節の前菜。サラダ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

季節の鮮魚のタタキ プロヴァンススタイル 紫蘇と梅のソースピストゥ

季節の鮮魚をタタキにして、トマトベースのソースと爽やかな紫蘇と梅のピストゥと共に。

Viande

牛肉の炭火焼き グランヴヌールソース

ランチコース限定に本日の牛肉を炭火焼きに。フォ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

その日によって変更しています。詳しくはスタッフまで。

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 / 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)

Galette Plate

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。

1380 (1518)

Galette 2

信州蕎麦粉のガレット 檸檬バタークリームと生ハム
もちもちの生地に爽やかな檸檬バタークリームと生ハムを合わせました。

1380 (1518)

※ 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。

※ 1日限定 / 20食

Cidre set

シールドルセット

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

+ **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 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 / フレッシュラタトゥイユと温泉卵 生ハムとチーズソース
生野菜の食感を生かしたラタトゥイユ。濃厚なチーズソースと合わせました。

季節の鮮魚のタタキ 夏野菜とフレンチスタイルの土佐酢ソース
季節の鮮魚をタタキにして、夏野菜と酸味のある土佐酢ソースと合わせました。

※ 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 / フレッシュラタトゥイユと温泉卵 生ハムとチーズソース
生野菜の食感を生かしたラタトゥイユ。濃厚なチーズソースと合わせました。

森林鶏の湯葉巻き 山椒と柑橘 陳皮のガストリックソース
森林鶏を湯葉巻きにしてパリッと焼き上げ、山椒と柑橘が香るソースで。

※ パン・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

+ 100 (110)

+ 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

1 person / 3600 (3960)

ランチ限定 - 牛炭火焼きコース -

Entrée

季節の前菜 / ハーブサラダ / パン

一皿に色々な要素を取り込んだ季節の前菜。サラダ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

季節の鮮魚のタタキ 夏野菜とフレンチスタイルの土佐酢ソース

季節の鮮魚をタタキにして、夏野菜と酸味のある土佐酢ソースと合わせました。

Viande

牛肉の炭火焼き グランヴヌールソース

ランチコース限定に本日の牛肉を炭火焼きに。フォ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

その日によって変更しています。詳しくはスタッフまで。

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 / 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)

Galette Plate

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。

1380 (1518)

Galette 2

信州蕎麦粉のガレット マッシュルームと生ハム
もちもちの生地にチーズソースとマッシュルーム、生ハムを合わせて。

1380 (1518)

※ 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。

※ 1日限定 / 20食

Cidre set

シールドルセット

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

+ **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)

Appetizers

おつまみ

オリーブとアンチョビ ドライトマトのマリネ	580 (638)
白レバームース 無花果バター添え	680 (748)
スペイン産 ハモンセラノ	880 (968)

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上、市販品のみとさせていただきます。

Dessert

デザート

本日のジェラート	380 (418)
----------	-----------

季節によって変動しますので、詳細はスタッフまで。

ヌガーグラッセ	780 (858)
---------	-----------

キャラメリゼしたナッツ、ドライフルーツなどを合わせたアイスクーキ。

記載メニューは () 内が税込表記となっております。