

NERORI のディナーコース

Amuse

本日のアミューズ

Entrées froides

夏野菜と生ハムのサラダ ガスパチョ仕立て

Entrées chaudes

海老とクリームチーズのフラン

Plat

鮮魚のポワレ 海苔とオリーブ アンチョビのソース
和牛炭火焼き グランヴヌールソース +500 円
+1500 円でフルコースに変更可能です。

Dessert

ブルーベリーのカッサータ

タルトシトロン

チーズの盛り合わせ

5000 (5500)

メインのお料理とデザートをお選びいただけるコースです。

別途パン代として 500 円頂戴しております。

Apéro< 小皿 >

Hummus

胡桃とひよこ豆のフムス

500(550)

クルミを使ったひよこ豆のペースト。
パンにつけておつまみに。

Potato salad

プロヴァンス風ポテトサラダ

620(682)

シンプルなポテトサラダを、ニンニクと
コショウが効いたアイオリソースで。

Caponata

菜園風野菜のカポナータ

640(704)

ゴロっとした数種類の野菜を自家製の
トマトソースと合わせて、カポナータに。

Escabeche

豆鮓のエスカベッシュ

780(858)

小ぶりのアジを、グレープフルーツの酸味と甘みを活かして
野菜を合わせた洋風の南蛮漬けに。

Marinated octopus and eggplant

タコと焼き茄子のマリネ

780(858)

アンチョビやハーブが香るマリネ液に漬けた
ナスとタコのシンプルな一皿。

Entrées froides< 冷菜 >

pâté de campagne

パテ ド カンパーニュ

880(968)

フランスの伝統的なシャルキュトリーである
パテドカンパーニュ。ディジョンマスタードで。

Scallop tartare

ホタテと枝豆のタルタル シェリーマヨネーズ

1380(1518)

夏にも旬を迎える甘みのあるホタテを枝豆と合わせて
タルタルに。ほんのりシェリーが香るマヨネーズソースで。

Ham
生ハムの盛り合わせ 1400(1540)
数種のハムを盛り合わせに。

Meli-melo salad
メリメロサラダ 1450(1595)
生ハムや柑橘が入った具沢山のグルマンサラダを夏みかんを使ったフレンチドレッシングで。

Entrées chaudes< 温菜 >

Sand borer frit
キスのフリット 季節野菜のソース仕立て 1280(1408)
旬のキスをサクサクのフリットに。
細かく刻んで合わせた野菜をソース代わりに。

Polpette
ポルペット フェンネルクリーム 1600(1760)
粗びきの肉団子を、ノイリーとフェンネルを使用した爽やかなクリームソースで。

NERORI cheese souffle omelet , citrus butter sauce
NERORI のチーズスフレオムレツ 季節の柑橘バターソース 1900(2090)
フワフワに焼き上げたスフレ状のチーズ入りのオムレツ。
たっぷりの爽やかな柑橘バターソースで。

Plat< メイン >

Poiled seasonal fish
鮮魚のポワレ 海苔バターとオリーブのソース 3000(3300)
お魚料理の定番、皮目をパリッと焼き上げたポワレを海苔の風味とオリーブの甘み、バターのコクを活かしたソースで。

Grilled wagyu beef , grandveneur sauce
黒毛和牛の炭火焼き 柚子胡椒のグランブヌールソース 3950(4345)
黒毛和牛を炭火焼きに。その日の仕入れによって部位を変更しています。
カシスと黒コショウを使った赤ワインソースに柚子胡椒でアクセントを。

Dessert< デザート >

Today's gelato

本日のジェラート

300(330)

日によって内容が変わります。
詳細はスタッフまで。

Tarte au citron

タルトシトロン ヨーグルトのエスプーマ

600(660)

シトロンクリーム入りのタルトに、ヨーグルトのクリームと
セミドライレモン、メレンゲを添えて。

Cassata

ブルーベリーのカッサータ ワッフルを添えて

800(880)

イタリア・シチリア伝統のアイスクーキを
旬のブルーベリーと合わせました。