

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 / 鴨とキャロットラペのサラダ仕立て
自家製の鴨ハムとキャロットラペのサラダ。ジャガイモのクレープと共に。

真鯛のポワレ 貝出汁の緑茶バターソース
真鯛をカリッと焼き上げ、緑茶が香るバターソースで。

※ 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 / 鴨とキャロットラペのサラダ仕立て
自家製の鴨ハムとキャロットラペのサラダ。ジャガイモのクレープと共に。

三元豚ロースの炭火焼き 新玉ねぎのデミグラスソース
豚ロースの炭火焼きを、新玉ねぎの甘みを活かしたコクのある奥深いソースで。

※ 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。スープとパンもご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

真鯛のポワレ 貝出汁の緑茶バターソース

真鯛をカリッと焼き上げ、緑茶が香るバターソースで。

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和牛を炭火焼きに。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

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 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 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。

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

+ **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

Appetizers

おつまみ

グージェール (小さなおつまみシュークリーム)

480 (528)

スペイン産 ハモンセラーノ

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で、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)

日替わりのため、詳細はスタッフまで。

韃靼蕎麦茶のブランマンジェ

550 (605)

蕎麦茶香るブランマンジェ。塩のジェラートとオリーブオイルで。

記載メニューは () 内が税込表記となっております。