

Lunch Menu

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

Menu poisson / お魚料理セット

1900 (2090)

季節の前菜 / ベーコンとほうれん草のキッシュ

ベーコンとほうれん草、玉ねぎのキッシュ。サラダときのこのマリネを添えて。

鯖の炭火焼き レモン味噌と白ワインソース

脂が乗ったノルウェー鯖を炭火焼きにし、レモン味噌を塗って軽く炙りました。

※ パン・コーヒー or 紅茶付き

Menu viande / お肉料理セット

1900 (2090)

季節の前菜 / ベーコンとほうれん草のキッシュ

ベーコンとほうれん草、玉ねぎのキッシュ。サラダときのこのマリネを添えて。

豚フィレ肉と鶏のムースのロースト ビガラードソース

豚フィレに鶏のムースを絞り、パン粉を乗せて香ばしく焼き上げました。

※ 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 / 3700 (4070)

ご予約限定 - 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

鯖の炭火焼き レモン味噌と白ワインソース

脂が乗ったノルウェー鯖を炭火焼きにし、レモン味噌を塗って軽く炙りました。

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。fondue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

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。