

NERORI のディナーコース

Amuse

本日のアミューズ

Entrées froides

ベーコンとほうれん草のキッシュ
鶏もも肉のバロティーヌ ポルチーニクリーム

Entrées chaudes

海老とクリームチーズのフラン

Plat

秋鮭のポワレ カボスのブルブラン
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)

クルミとひよこ豆を合わせたペースト。
カリカリにしたメルパトーストと一緒に。

Quiche

南瓜とキノコのキッシュ

500(550)

カボチャの甘みとキノコが香る
タルト風のキッシュ。

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。

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。

Shiitake mushroom steak

大分県産ステーキ椎茸のペルシャード風

880(968)

大分県産の肉厚で香り高い大きなシイタケに
ブルギニオンバターを乗せてオープン焼きに。

Entrées froides< 冷菜 >

pâté de campagne

パテ ド カンパーニュ

900(990)

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。

Rillettes de maquereau

秋鯖のリエット

1100(1210)

脂の乗った秋鯖を魚の出汁と香草でゆっくり炊いた
リエット。スライスのりんごをアクセントに。

Marinated swordfish and mushroom
秋刀魚ときのこのマリネ 1580(1738)

新鮮なサンマを酢^ずにして
キノコのオイル煮でマリネした秋香る一皿。

Meli-melo salad
メリメロサラダ ハーフ 800(880)

生ハムやフルーツが入った具沢山なグルマンサラダ。
柑橘を使ったフレンチドレッシングで。サイズはお選びください。 レギュラー 1450(1595)

Entrées chaudes< 温菜 >

Fritto de calamari
カラマリフリットとディルマヨネーズ 1200(1320)

柔らかいイカで作ったサクサクのフリット。
香りの良い柚子を削って爽やかな味に。

Hachis parmentier
鹿肉のアッシュェパルマンティエ 1300(1430)

鹿肉のラグーソースとマッシュポテトを使った
グラタン風の重ね焼き。

Polpette
ポルペッティ 1480(1628)

フェネルを練り込んだ風味のある肉団子と
自家製のトマトソースを使った煮込み。

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

秋鮭のポワレ ベルモットとカボスのブルーブラン

3000(3300)

脂が控えめな分旨みが凝縮された秋鮭に
スパイスの効いたベルモットとカボスを合わせたブルーブランソースで。

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。