

Lunch Menu

11:30 - 15:30 (L.O 14:00)

Menu poisson / お魚料理セット

1800 (1980)

季節の前菜 / ジャンボンペルシェ ケールとビーツのサラダ 柑橘の香り
自家製のハムとハーブをゼリー寄せにしたフランス郷土料理。色鮮やかなサラダと共に NERORI スタイルで。

季節の鮮魚の炭火焼き シェリービネガーのガストリックと牛蒡のソース
炭火で焼いた新鮮な魚に牛蒡を合わせたコクのあるソースに仕上げました。

※ 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 / ジャンボンペルシェ ケールとビーツのサラダ 柑橘の香り
自家製のハムとハーブをゼリー寄せにしたフランス郷土料理。色鮮やかなサラダと共に NERORI スタイルで。

森林鶏の湯葉巻き 柚子のブルブランソース
国産銘柄鶏を湯葉で包んでしっかりと仕上げました。柚子をアクセントにした爽やかなバターソースで。

※ 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 のチーズフレオムレツ トリュフクリーム

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伺いください。

Poisson

本日の鮮魚の炭火焼き 自家製の柚子味噌ソース

炭火で焼いた新鮮な魚に柚子を合わせた自家製の味噌ソースで。本日のお魚はスタッフまで。

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

11:30 - 15:30 (L.O 14:00)

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 林檎と生ハム ブルーチーズのソース
もちもちの生地に林檎と塩気の効いたブルーチーズを合わせました。

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。

※ 1日限定 / 20食

Cidre set

シールドルセット

450 (495)

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)

Kids menu

お子様プレート

チーズリゾットプレート

650 (715)

チーズリゾット・ウィンナー・トマト・ミニゼリー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お伺いください。

林檎のキャラメリゼとレモンのカスタードクリーム

680 (748)

旬の林檎をほろ苦いキャラメルで香ばしく仕立てました。
レモンの爽やかさ引き立つカスタードと共に。

ホワイトチョコレートのテリーヌ 柚子の香り

780 (858)

上品な甘みのあるホワイトチョコレートを滑らかなテリーヌに。
柚子薫るクリームと一緒に。

記載メニューは () 内が税込表記となっております。