



Entrée 1

前 菜 1

Fresh herbs and green salad
フレッシュハーブとグリーンサラダ 880 (968)

その日の自家製ドレッシングを使ったシンプルなサラダ。
本日のドレッシングはスタッフまでお問い合わせください。

Foie gras mousse pom duces sauce perigueux
フォアグラと鴨のムースのポムデュセス ソースペリグー 1480 (1628)

ジャガイモを練りこんだシュー生地には濃厚な鴨のムースを挟んだ一品。
刻んだトリュフとマデラ酒のソースで。

Salmon tied charcoal scent , Sake lees cream cheese and almond powder
炭火の薫りをまとったサーモンのティエド 酒粕クリームチーズとアーモンドパウダー 1480 (1628)

ティエドは「なま温かい」という意味。軽く炭火で温めたサーモンを
自家製の酒粕で発酵したクリームチーズと共に。

Crepe Bonacienne , Marinated fresh fish , Sudachi and yogurt van blanc sauce
クレープボナシエンヌと鮮魚のマリネ 酢橘とヨーグルトのヴァンブランソース 1580 (1738)

ジャガイモとチーズのパンケーキに、旬の魚のマリネを合わせました。
酢橘とヨーグルトを合わせた白ワインソースと一緒に。

Horse meat tartar , Summer porcini and ufu mullet
馬肉のタルタル サマーポルチャーニとウフムーレット 1680 (1848)

サマーポルチャーニと馬肉のタルタル。
軽めに仕上げた赤ワインソースとポーチドエッグと一緒に。

当店では、お席代（パン代 / お一人様 2 種類）としてお一人様 500 円頂戴しております。予めご了承くださいませ。



Entrée 2

前菜 2

Seafood quenelle sauce crustasse , Citrus accent

魚介のクネル ソースクリュスタッセ カフィアライムと柑橘のアクセント

1580 (1738)

ふわふわの海老入りの魚介の仏風ハンペン。
海老や貝、魚のエキスを合わせた奥行きあるソースで。

Crustian of Iberian pig terrine , Gribiche sauce with soft-boiled egg

イベリコ豚テリーヌのクルスティアン 半熟卵を添えたグリビッシュソース

1580 (1738)

少しとろける位に温めたテリーヌをバリパリの生地で包み込みました。
ハーブ香る少し酸味の効いたソースと半熟卵と一緒に。

Lyon-style sausage , Mayonnaise with pistachio miso

リヨン風ソーセージ ピスタチオ味噌のマヨネーズ

1580 (1738)

フランス・リヨン地方のソーセージ。
ピスタチオをベースに作った自家製味噌のマヨネーズソースで。

Charcoal-grilled seasonal vegetables , With lemon oil

季節野菜の炭火焼き レモンオイルと共に

1680 (1848)

季節の野菜を炭火で香ばしく焼きました。
シンプルにレモンオイルと岩塩で。

Edamame and prosciutto, scallop ficelle picardo , Citrus-flavored mornay sauce

枝豆と生ハム、ホタテのフィセルピカルド 柑橘風味のモルネーソース

1680 (1848)

フィセルピカルドはフランスの郷土料理のクレープグラタン。生地には旬の枝豆とホタテ、
生ハムを包んで焼きました。柑橘を合わせたチーズソースと一緒に。

Buckwheat galette , Foie gras mousse and seasonal fruits

そば粉のガレット フォアグラのムースと季節の果物

1680 (1848)

濃厚なフォアグラムースと季節の果物を蕎麦粉のクレープに合わせました。
果物はスタッフまでお伺いください。

NERORI cheese souffle omelet , Prosciutto and cider cream sauce

NERORI のチーズスフレオムレツ 生ハムとシードルクリームソース

1880 (2068)

生ハムとチーズの入ったフワとろのオムレツに、
林檎酒を加えた爽やかなクリームソースをかけました。



Plat

メイン

Charcoal-grilled fresh fish, soup de Poisson, lime scent
鮮魚の炭火焼き スーブドポワソン仕立て ライムの香り

3300 (3630)

旬の魚介を炭火焼きにし、濃厚な魚のソースと爽やかなライムで仕上げました。
鮮魚はスタッフまでお伺いください。

Charcoal-grilled Satsuma Shamo chicken , Duxelles with Shiitake mushroom and soy koji sauce
薩摩若軍鶏の炭火焼き 椎茸のデュクセルと発酵醤油麴のソース

3300 (3630)

柔らかな肉質にまろやかな旨味を備えた鹿児島県の地鶏を炭火焼きに。
自家製の発酵醤油麴と椎茸のソースで。

Charcoal-grilled summer deer, Ao Yuzu sauce bigarad
夏鹿の炭火焼き 青柚子のソースビガラード

3600 (3960)

赤身の旨味が増しつつさっぱりとした後味の夏鹿を炭焼で香ばしく焼きました。
青柚子の程よい苦味と甘味のソースで。

Charcoal-grilled Wagyu beef with bamboo charcoal and blueberry grandvenur sauce
和牛の炭火焼き 竹炭とブルーベリーのグランヴヌールソース

3800 (4180)

その日の仕入れによって部位を変更しています。赤みの強い部位を炭火焼きに。
仔牛の肉や骨を丁寧にじっくり煮込み、旬のブルーベリーと竹炭を合わせたソースで。

Today's noodles
本日のお出汁と麺

680 (748)

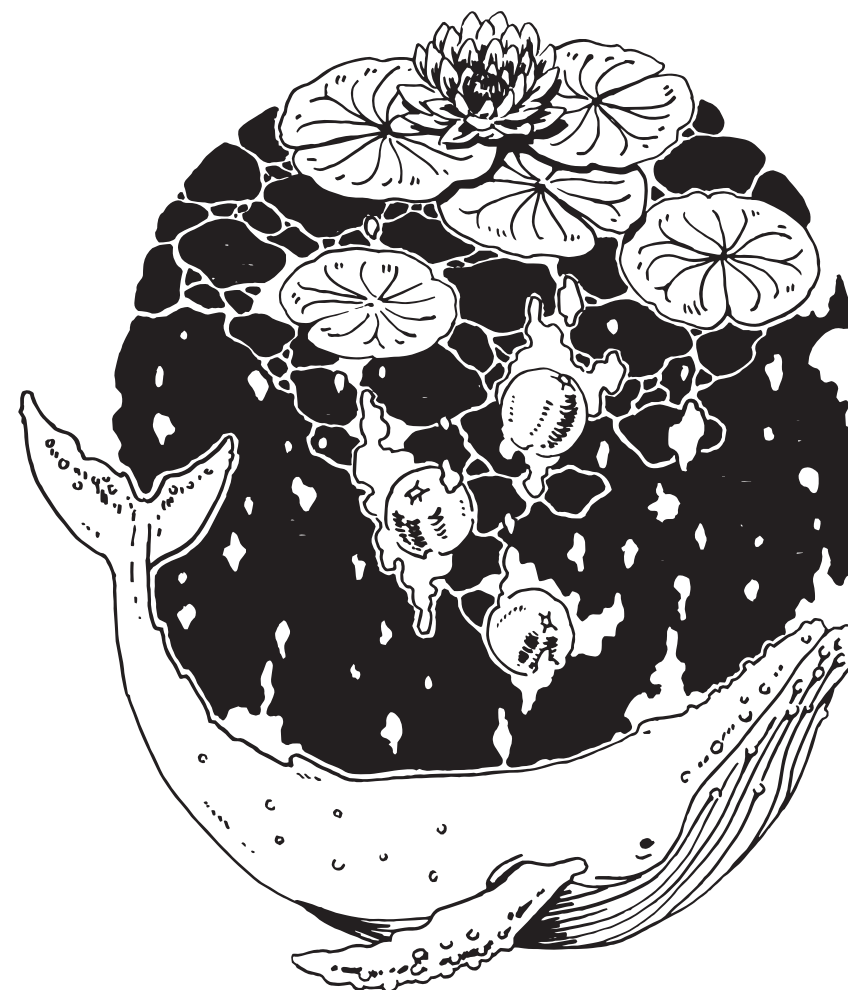
フレンチの出汁をスープにした NERORI オリジナルヌードル。
🍴の一皿としてお召し上がりください。

Pain お代わりパン 1P / 200 (220)

オリーブオイルやバターを
ご所望の際はお伝えください。
+ ¥150 でお付けいたします。

記載メニューは（ ）内が税込表記となっております。

NERORI



夏のメニュー

FOURTH SUMMER

Cours du dîner

本日のディナーコース

当店を初めてご利用の方にお勧めさせて頂いる日替わりコース。
前菜2種、メイン、、デザート、カフェのついたコースです。
プラス料金でメイン2種（魚・肉）としたフルコースにも可能です。
詳細はスタッフまでお伺いください。

1 person / 4500 (4950) ~

1 group only

Entrée 1

サーモンのティエド 酒粕クリームチーズとアーモンドパウダー

Entrée 2

NERORI のチーズのスフレオムレツ 生ハムとシードルクリームソース

※ オムレツは一皿でのご提供となるため、2名様以上でのご用意とさせていただきます。

Plat

メインは下記よりお選びください。

鮮魚の炭火焼き スーパードボワソン仕立て ライムの香り

夏鹿の炭火焼き 青柚子のソースビガラード

和牛炭火焼き 竹炭とブルーベリーのグランヴヌールソース + 500

※ お魚・お肉料理とフルコースの際は + 1500 となります。お肉料理はどちらも同額でお選びいただけます。



本日のお出汁と麺

Dessert

デザートは下記よりお選びください。

ジャンドゥージャのクネル バニラアイス添え

夏みかんのクレープシュゼット

Cafe は食後にお伺い致します。お席代（パン代）としてお一人様 500 円頂戴しております。予めご了承くださいませ。

Dessert

デザート

Today's gelato

本日のジェラート

550 (605)

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。

Jean Doux's Quenelle with vanilla ice cream

ジャンドゥージャのクネル バニラアイス添え

680 (748)

ナッツの入った濃厚なチョコレートムース。バニラのアイスを添えて。

Summer orange crepe suzette

夏みかんのクレープシュゼット

680 (748)

モチットしたクレープに、季節の夏ミカンのソースとジェラートを。

Dessert set + 200 (210)

デザートのご注文をいただいた方に、
下記の [コーヒー / 紅茶] を 210 円 (税込) にてご提供しております。

コーヒー (HOT / ICE) / カフェラテ +165 円 (HOT / ICE)

ダージリン (HOT) / アールグレイ (HOT)

カモミール (HOT)