

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

一皿に色々な要素を取り込んだ季節の前菜をご用意。詳細はスタッフにお伺いください。

鮮魚のポワレ 干し椎茸と瀬戸内レモン ローズマリーのソース

季節の鮮魚をカリッと焼き上げ、干し椎茸をベースにしたソースにレモンとローズマリーのアクセントを。

※ 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

一皿に色々な要素を取り込んだ季節の前菜をご用意。詳細はスタッフにお伺いください。

三元豚の西京炭火焼きフレンチスタイルで 焦がしバターとナッツ

さっぱりとした脂の三元豚を炭火焼に。フレンチ風に仕立てた西京味噌にヨーグルトを合わせました。焦がしたバターとナッツの薫りを添えて。

※ 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)

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

鮮魚のポワレ 干し椎茸と瀬戸内レモン ローズマリーのソース

季節の鮮魚をカリッと焼き上げ、干し椎茸をベースにしたソースにレモンとローズマリーのアクセントを。

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

11:00 - 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 ルッコラと生ハム トマトソース
もちもちの生地にルッコラと生ハムをトマトに合わせてシンプルに。

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。

苺のパルフェ

780 (858)

フレッシュの苺と苺のアイスに紅茶のクリームとヨーグルトの入った
パンナコッタと一緒に仕立てました。

季節の柑橘のクレープシュゼット チョコレートのクネル

780 (858)

もちもち生地の温かいクレープに季節の柑橘と
チョコレートのムースを添えて。

記載メニューは () 内が税込表記となっております。