



# LUNCH

洋食風ランチ

11:00 - 15:00 (L.O 13:45)

## Menu viande / お肉セット 1780

### 炭焼き豚ロースのシャリアピンソース

炭火焼した豚ロース肉に肉と和出汁の旨味を効かせた玉ねぎソースを合わせました  
サラダ・本日のスープ・パン or ライス付き

## Menu poisson / お魚セット 1780

### 鱈のパン粉焼き 柚子味噌タルタル添え

旬の鱈を香ばしく焼き上げ、自家製の柚子味噌を塗ってパン粉焼きに。タルタルソースと合わせて  
サラダ・本日のスープ・パン or ライス付き

## Gratin / グラタンセット 1500

### 牛ラグーのチーズグラタン

赤ワインとトマト、牛肉の旨味を効かせたソースと絡めたパスタに自家製ホワイトソースとチーズをたっぷりかけました  
サラダ・本日のスープ付き

**Pain / パンのおかわり 110**

**Rice / ライスのおかわり 110**

**Large Rice / ライス大盛り 100**

記載価格は全て税込となっております。

# ADD TO LUNCH

ランチをご注文時に追加できるメニュー

## Omelette / オムレツ

NERORI のチーズスフレオムレツ トリュフクリーム 1540  
スフレオムレツを追加される際は1台（約2~3人前）

## Dessert / デザートセット

本日のジェラート 330  
季節によって変動しますので、詳細はスタッフまでお問い合わせ

紅茶のブランマンジェ 650  
ミルクと相性の良い紅茶を使ったなめらかなブランマンジェ

## Drink / ドリンクセット

コーヒー 450

アイスコーヒー 500

紅茶 450

ロイヤルミルクティー 550

カモミールティー 450

お子様プレート 880

チーズリゾット・ウィンナー・サラダ・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。



# LUNCH COURSE

ご予約限定ランチコース

1 person / 5500

## Amuse

本日のアミューズ

## Entrée froides

ブリとあん肝のカルパッチョ

## Entrée chaude

人参のポタージュ 金時人参のグラッセとヨーグルトムース

## Plat

鮮魚のポワレ カボスのブルブランソース

or

和牛炭火焼き グランブヌールソース +500

+1500 でフルコースに変更可能です。

## Desset

テリーヌショコラ バニラアイスと金柑のコンポート

or

タルトポム バニラアイスとアーモンドブラリネ

or

チーズ盛り合わせ

コーヒー or 紅茶付きです。食前にお伺い致します。

Pain / パンのおかわり

110

# DRINK

## お飲み物

### 珈琲

コーヒー	550
アイスコーヒー	600
カフェラテ	650
カフェキャラメリゼ	750
オレグラッセ	800
コーヒーフロート	800

### 紅茶・ハーブティー

紅茶	550
アイ스티ー	550
ロイヤルミルクティー	650
ハーブティー (カモミール or リラックスベリー)	550

### その他のお飲み物

自家製ジンジャーエール	770
季節の果物のスカッシュ	770
カモシカの森 りんごジュース	660
そば茶	600
ココア	650

### 葡萄酒, 林檎酒

スパークリングワイン	850
ノンアルコール スパークリングワイン	850
カモシカシードル La 2e saison	880
モンテリーベロ トレッピーアーノ	Glass 850 Decanter 2500
花やフルーツを思わせる香り。トレッピーアーノらしい爽やかでフルーティなバランスの取れた味わいの白ワイン。	
モンテリーベロ サンジヨベーゼ	Glass 850 Decanter 2500
スマイルを思わせる繊細な香り。爽やかさに加えて心地よいタンニンもある赤ワイン。余韻にはかすかなほろ苦さ。	

### 麦酒

ハートランド	850
オールフリー	850

### カクテル

マンダリンミモザ	800
ハイボール	800
ジントニック	800
サングリア	850
珈琲焼酎 (ソーダ or ミルク割)	850
ジョシィー アールグレイ (ソーダ or ミルク割)	850

葡萄酒はボトルでのご用意もございます。お気軽にお声掛けください。