



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 サンジョベーゼ	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。