

LUNCH MENU

ワンプレートランチ
(お席 90 分制)



※本日のスープ付き

※平日のみコーヒー or 紅茶付き

※写真は一例です

¥ 1800 (1980)

+ 追加できるメニュー

+ **Dessert set** / 小さなデザートセット + 300 (330)

+ **Omelette set** / 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)

※数量限定

Kids menu

お子様プレート

チーズリゾットプレート

800 (880)

リゾット・ウィンナー・トマト・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。

NERORI のランチコース

Amuse

本日のアミューズ

Entrées froides

メカジキのペペロナータ

Entrées chaudes

海老とクリームチーズのフラン

Plat

秋鮭のポワレ カボスのブルブラン

和牛炭火焼き グランヴヌールソース +500 円

+1500 円でフルコースに変更可能です。

Dessert

栗とマスカルポーネのティラミス

タルトシトロン

チーズの盛り合わせ

5000 (5500)

メインのお料理とデザートをお選びいただけるコースです。

(要予約)

DRINK MENU

GLASS WINE & CIDRE

SPARKLING WINE

スパークリングワイン
SPAIN / MACABEO, XAREL-LO / DRY 800

ノンアルコール スパークリングワイン
BELGIUM / AIREN / Alc.0% 800

WHITE WINE

モンテリーペロ トレッピアーノ グラス 850
ITALY / TREBBIANO / DRY デキャンタ 2500

花やフルーツを思わせる香り。トレッピアーノらしい
爽やかでフルーティなバランスの取れた味わい。

RED WINE

モンテリーペロ サンジョベーゼ グラス 850
ITALY / SANGIOVESE / FULL デキャンタ 2500

スマレ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。余韻にはかすかなほろ苦さ。

RECOMMEND WINE

オーガニック ラズベリーワイン
BULGARIA / RASPBERRY / SEMI-SWEET 990

サングリア
SANGRIA 850

CIDRE

カモシカシードル La 2^e saison
JAPAN / DOUX / 紅玉, シナノスイート 880

「紅玉」をベースに「シナノスイート」などをブレンド。
紅玉の酸味と香りが感じられるシードルです。

OTHER DRINK

BEER

ハートランド生ビール 850

ヒューガルデンホワイト生ビール 950

サントリーオールフリー 850

COCKTAIL

ハイボール 800

ジントニック 800

マンダリンミモザ 800

自家製モスコミュール 800

SOFTDRINK

自家製ジンジャーエール 770

リンゴジュース カモシカの森「紅玉」 660

富士ミネラルウォーター 550

富士スパークリングウォーター 660

コーヒー (HOT / ICE) 500

カフェラテ (HOT / ICE) 600

紅茶 (HOT / ICE) 500

カモミール 500