



**NOJIRIKO
HOTEL
EL BOSCO**

野尻湖ホテル エルボスコ

www.nojirikohotel-elbosco.com



AUTUMN HARVEST



moment

滋味豊かな食材であふれる信濃町の秋。冬に備えて、栄養をたっぷり取り入れてみてはいかがでしょうか。

■営業時間
LOUNGE … 10:00~22:00
LUNCH … 11:30~14:30
DINNER … 18:00~21:00

実りの秋をお腹いっぱい エルボスコ風 秋の収穫フェア

木々の葉も徐々に色づき、エルボスコに収穫の秋が到来しました。信州の秋の食材である栗やりんご、キノコなど、秋の実りをふんだんに使用したメニューが揃いました。童話の世界の様な森に囲まれて、ゆったりとした秋らしいひとときをご満喫下さい。

2011.9.15-11.26

< Sweets >

信州りんごをカラメル仕立てで大胆に使用した、大人の風味が絶妙なアップルパイや、お手製のマロンアイスクリームなど、濃厚な秋の味覚をお楽しみください。

- マロンブリュレ
- 栗たっぷりのマロンアイスクリーム
- エルボスコ特製 信州りんごのアップルパイ

< Lunch >

ほうれん草ピューレによる緑色のオムレツの上に、キノコたっぷりのソースをかけた特製オムレツなど、秋の恵みをたっぷり召し上げられ。

- 健康ほうれんそうのオムレツ
いろいろキノコのソースを添えて 1,200円
 - シェフ尾澤特製レアハンバーグ
秋野菜のグリル添え 2,100円
- お得なランチセット、ランチコースもご用意しております。

好評開催中! シェフ尾澤のクッキングスクール

アットホームな雰囲気の中、当ホテルのモットーである地産地消を心掛けた料理の数々を伝授致します。普段のお料理作りに即生かせるアドバイスも多彩。当日は試食を兼ねてランチセットとしてお召し上がり頂けますので、お気軽にご参加ください。

- 日程:2011年 10/11(火)・11/8(火)
- 時間:12時~13時30分
- 料金:1回券 3,000円
- 定員:20名

Makoto Ozawa
Executive Chef

ダイニング「moment(モーメント)」では、食材に「程よく手を加える」をコンセプトに土地の食材を大切に調理し「食材の旬に感動する瞬間」を提供するキュージーンをご提供致します。ランチやラウンジはもちろん、ティナーのみのご予約も承っておりますので、詳しくはお問い合わせください。

野尻湖ホテル エルボスコ
〒389-1302 長野県上水内郡信濃町大字古海4847
TEL 026-258-2111 FAX 026-258-3205
フリーダイヤル 0120-5489-38