



LUNCH FAIR JULY-AUGUST
CURRY BUFFET

BISTRONOMY IN THE WOODS

地産地消の和食材×カレー+信州育ちのトッピングで彩る
 真夏のテーマランチ、カレービュッフェ開催中!

避暑地の夏、その日差しに負けないパワフルな信州育ちのトッピングとともに楽しむ、カレービュッフェランチフェアを開催! サバやタケノコ、豆腐といった信州の和食材を煮込んだ、意外な掛け合わせが新しいカレー。さらに、信州牛の豪快なステーキをはじめ、信州ポークのスペアリブやオマール海老のローストなど、食欲を刺激するトッピングでお楽しみください。

7月3日(月)~8月27日(日) THEME: カレービュッフェ

CURRY BUFFET カレービュッフェ **¥1,800**

- サバタケを煮込んだイエローカレー
- じっくり煮込んだ玉ねぎのエルボスコ黒カレー
- ひき肉と豆腐のレッドカレー

+TOPPING

					
信州ポークのスペアリブ	信州夏野菜のグリル	タンドリー風チキン	信州牛(100g)	ニュージーランド牛(150g)	オマール海老のロースト
			+¥3,500	+¥1,000	+¥250

CURRY BUFFET+TOPPING トッピング1品付き **¥2,800**

個性豊かなカレーに、信州育ちをはじめとした食材のトッピングをお好みで。

CURRY BUFFET SET カレービュッフェセット **¥3,200**

カレービュッフェ + トッピング1品 + サラダ + デザート + コーヒー



moment chef
 藤塚 理

moment

ダイニング「moment」

LUNCH — 11:30~14:00(L.O.)

DINNER — 18:00~20:30(L.O.)

LOUNGE — 10:00~17:00(L.O.)

※料金には、いずれもサービス料および消費税が含まれております。※仕入れの関係により、一部メニューを変更する場合がございます。※写真はイメージです。



NOJIRIKO HOTEL EL BOSCO

A MEMBER OF AGORA HOTEL ALLIANCE