

BOSCO

雪下人参のムース ウニと共に

信州ポークのパテ・ド・カンパーニュ

シャンピニオンのポタージュ

海老のポワレ 大麦のリゾットと白ワインソース

仔牛のロースト 須坂産ハチミツと粒マスタードのソース

エルボスコの妖精たち

豆だったり葉だったり

# Welcome to EL BOSCO

Soshi Ueno and Osamu Fujitsuka

## À La Carte

アラカルト

### Appetizer

信州ポークのパテ・ド・カンパーニュ	¥2800
ホワイトアスパラガスのエチューベ オランダーズソース 帆立貝柱を添えて	¥2800
シャンピニオンのポタージュ	¥1250

### Main Dish

#### Fish [魚料理]

海老のポワレ 大麦のリゾット添え 白ワインソース	¥3500
信濃雪鱒のミ・キュイにアサリのソースブルフォンデュ仕立て	¥3500

#### Meat [肉料理]

信州ポークのロースト 野沢菜ソーセージのシュークルート添え	¥3500
骨付仔羊のロースト 信州味噌と黒オリーブのソース	¥4000
仔牛のロースト 須坂産ハチミツと粒マスタードのソース	¥4500
信州牛のソテー ワカサギと菜の花のフリット添え	¥5500

### Dessert

本日のデザート	¥1650
バニラアイスクリーム	¥650

## Dinner Course

ディナーコース

<b>BOSCO</b> ボスコ	全6品 メインディッシュ1品コース	¥8640
<b>MOMENT</b> モーメント	全6品 メインディッシュ2品コース	¥10800

料金にはサービス料(10%)・消費税が含まれております。食材の入荷状況により内容が一部変更になる場合がございます。  
メニューには食品表示法によるアレルギー物質(アレルゲン)を含む食品を使用しております。