

# LUNCH MENU

## Lunch Course

ランチコース

*Appetizer, main dish, dessert, and coffee or tea*

- 木影** 前菜 お好みを2品、下記よりお選びください ¥3600  
メインディッシュ お好みを1品、下記よりお選びください  
デザート  
コーヒー または 紅茶
- 湖** 前菜 お好みを2品、下記よりお選びください ¥4800  
春キャベツとホタルイカのペペロンチーノ風  
メインディッシュ お好みを1品、下記よりお選びください  
デザート  
コーヒー または 紅茶
- 風** 前菜 お好みを2品、下記よりお選びください ¥6000  
メインディッシュ お好みを2品、下記よりお選びください  
デザート  
コーヒー または 紅茶

### Appetizer 前菜

信州ポークのパテ・ド・カンパーニュ  
信州サーモンのマリネ ラヴィコットソース

### Main Dish メインディッシュ

**Fish** [魚料理] スズキのボワレ ローストオニオンを添えて  
**Meat** [肉料理] 信州ポーク肩ロース リンゴのローストと共に  
信州産野菜と煮込みハンバーグ  
信州牛のロースト ジャガイモのフリットを添えて +¥1000

## EL BOSCO Original Drink

森の緑を感じさせる爽やかなエルボスコオリジナルドリンク

そのまんまショウガエール ¥700

# LUNCH À LA CARTE

## Light Meals

軽食

ボスコランチセット ¥2800

・パルマ産生ハムのシーザーサラダ ・Pasta/Curry よりお好みを1品、お選びください  
・デザート ・コーヒー または 紅茶

メインディッシュより『スズキのポワレ ローストオニオンを添えて』または  
『信州産野菜と煮込みハンバーグ』もお選びいただけます。[追加¥500]

### Pasta / Curry

信州ポークのベーコンと小布施の玉子のカルボナーラ ¥1800

春キャベツとホタルイカのペペロンチーノ風 ¥1800

エルボスコの黒カレー 信州産野菜添え ¥1800

エルボスコスタイルのハヤシライス ¥1500

---

### Appetizer

信州ポークのパテ・ド・カンパーニュ ¥1800

信州サーモンのマリネ ラヴィコットソース ¥1800

信州産野菜のリヨネーズサラダ ¥1350

### Main Dish

スズキのポワレ ローストオニオンを添えて ¥2000

信州ポーク肩ロース リンゴのローストと共に ¥2000

信州産野菜と煮込みハンバーグ ¥2000

# LOUNGE MENU

## Sweets

スイーツ

イチゴまみれのマスカルポーネチーズ添え	¥950
エルボスコのシフォンケーキたっぷり生クリームと共に	¥950
バニラアイスクリームとフルーツのミントジュレ	¥950

---

### Sweets Set スイーツセット ¥1400

お好みのスイーツを上記より一品お選びください。  
エスプレッソ/ コーヒー/ 紅茶、ハーブティー

## Bevarages

お飲物

### Coffee Selection コーヒー

有機栽培コーヒー (Hot/Ice)	¥600
カフェカプチーノ (Hot/Ice)	¥650
カフェオレ (Hot/Ice)	¥700

### Tea Selection 紅茶・ハーブティ

ダーズリン (Hot/Ice)	¥700
アッサム	¥700
ハーブティー (カモミール・ローズマリー・ローズヒップ)	¥750

### EL BOSCO Original Drink

森の緑を感じさせる爽やかなエルボスコオリジナルドリンク

そのまんまショウガエール	¥700
--------------	------

### Juice Selection ジュース

コーラ	¥650
ジンジャーエール	¥650
オレンジジュース	¥650
グレープフルーツジュース	¥650
ライムトニック	¥700
長野県産ぶどうジュース	¥700
長野県産りんごジュース	¥800

### Alcoholic drink アルコール

生ビール	¥950
志賀高原ビールIPA	¥1100
グラスワイン	※スタッフにお尋ねください