

BOSCO

信越ファーマーズ

夏の香り 福味鶏と妙高海老のマリネ

太陽の恵み とうもろこしの甘〜いスープ

湖畔の夕日 スズキのポワレ

赤パプリカのブルブランソース

または

農家さんの思いが詰まったブルーベリーをソースに

信州ポークのロースト

芳醇な香り ピーチコンポートにバニラアイスクリーム

豆だったり葉だったり

信州牛を味わう

BOSCO STYLE

信越ファーマーズ

夏の香り 福味鶏と妙高海老のマリネ

太陽の恵み とうもろこしの甘〜いスープ

豊かな風土で育つ 信州牛のロースト リゾット添え

芳醇な香り ピーチコンポートにバニラアイスクリーム

豆だったり葉だったり

MOMENT

信越ファーマーズ

湖畔へ上る 信州サーモンのコンフィー

木の芽と味噌の香り

太陽の恵み とうもろこしの甘〜いスープ

夏の森を泳ぐ、鮎のフリット

豊かな風土で育つ 信州牛のロースト リゾット添え

芳醇な香り ピーチコンポートにバニラアイスクリーム

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

信越ファーマーズ	¥1000
夏の香り 福味鶏と妙高海老のマリネ	¥2800
湖畔へ上る 信州サーモンのコンフィー 木の芽と味噌の香り	¥2800
太陽の恵み とうもろこしの甘〜いスープ	¥1250

Main Dish

湖畔の夕日 スズキのポワレ 赤パプリカのブルブランソース	¥3500
夏の森を泳ぐ、鮎のフリット	¥3500
農家さんの思いが詰まったブルーベリーをソースに 信州ポークのロースト	¥3500
豊かな風土で育つ 信州牛のロースト リゾット添え	¥5500

Dessert

芳醇な香り ピーチコンポートにバニラアイスクリーム	¥1600
---------------------------	-------

Dinner Course

ディナーコース

BOSCO ボスコ	全5品 メインディッシュ1品コース	¥8640
BOSCO STYLE 信州牛を味わうボスコスタイル	全5品 信州牛のメインディッシュ1品コース	¥9720
MOMENT 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。