

BOSCO

信越ファーマーズ

信州サーモンの炙りとレンコンフリット

信濃町のバターナッツのポタージュ

のど黒のポワレ 甘酸っぱい牛蒡ソース

または

信州ポークの低温調理
リンゴと生姜のソース

ナガノパープルのコンポート

2種のブドウと巨峰のムースと巨峰のシャーベット

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

信州サーモンの炙りとレンコンフリット

信濃町のバターナッツのポタージュ

信州牛のロースト 胡桃とタマネギのソース

ナガノパープルのコンポート

2種のブドウと巨峰のムースと巨峰のシャーベット

豆だったり葉だったり

MOMENT

信越ファーマーズ

福味鶏もも肉のコンフィーと茸のピューレ

信濃町のバターナッツのポタージュ

甘鯛のポワレとバイリング 柿とトマトのソース

信州牛のロースト 胡桃とタマネギのソース

ナガノパープルのコンポート

2種のブドウと巨峰のムースと巨峰のシャーベット

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
信州サーモンの炙りとレンコンフリット	¥2800
福味鶏もも肉のコンフィーと茸のピューレ	¥2800
信濃町のバターナッツのポターージュ	¥1250

Main Dish

のど黒のポワレ 甘酸っぱい牛蒡ソース	¥3500
甘鯛のポワレとバイリング 柿とトマトのソース	¥3500
信州ポークの低温調理 リンゴと生姜のソース	¥3500
信州牛のロースト 胡桃とタマネギのソース	¥5500

Dessert

2種のブドウと巨峰のムース 巨峰のシャーベット	¥1600
-------------------------	-------

Dinner Course

ディナーコース

BOSCO ボスコ	全6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6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7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。