

LUNCH MENU

Lunch Course

ランチコース

Appetizer, main dish, dessert, and coffee or tea

北信の秋野菜

2017.10-11
Theme Lunch

リンゴに詰めた鶏とごぼうとリンゴのサラダ

¥3600

豚肉のソテーとリンゴのロティエー

巨大なリンゴパイ

コーヒー または 紅茶

湖

たっぷり茸と鶏肉のテリーヌ

¥4800

信州ポークのラグーと根菜 タリオリーニ

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

たっぷり茸と鶏肉のテリーヌ

¥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

Main Dish

メインディッシュ

Fish [魚料理]

アクアパッツアみたいなスズキ

Meat [肉料理]

ビーフ100%

タマネギに覆われた信州ポーク

福味鶏煮込み 茸クリーム

信州牛のロースト 胡桃とタマネギのソース +¥1000

LUNCH À LA CARTE

Light Meals

軽食

ボスコランチセット ¥2800

・森で生ハムのサラダ ・お好みのパスタ または 黒カレーよりお選びください

・デザート ・コーヒー または 紅茶

メインディッシュより『ビーフ100%』または

『アクアパッツアみたいなスズキ』もお選びいただけます。[追加¥500]

Pasta / Curry

6種の茸のアーリオオーリオ スパゲッティニ ¥1800

信州ポークのラグーと根菜 タリオリーニ ¥1800

チーズまみれの ニョッキ ¥1800

エルボスコのビーフ黒カレー ¥1800

Appetizer

たっぷり茸と鶏肉のテリーヌ ¥1800

大地の恵みのスープ ¥800

森で生ハムのサラダ ¥1000

Main Dish

ビーフ100% ¥2000

タマネギに覆われた信州ポーク ¥2000

福味鶏煮込み 茸クリーム ¥2000

アクアパッツアみたいなスズキ ¥2000

LOUNGE MENU

Sweets

スイーツ

巨大なリンゴパイ — 北信の秋野菜 2017.10-11 Theme Sweets — ￥1200

マロンとホワイトチョコレートのブリュレ ￥950

ミントのジュレとバニラアイスクリーム ￥950

洋梨のコンポートとアールグレイのグラニテ ￥950

エルボスコのシフォンケーキ たっぷり生クリーム添え ￥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

Light Meals

軽食

11:30～14:00

新鮮な野菜達のオープンサンド 五穀パン ￥1500

セルベルド・カミューとカリカリ五穀パン ￥1250

Beverages

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 ￥750
(カモミール・ローズマリー・ローズヒップ)

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