

BOSCO

新玉葱のヴルーテ
ウニとトマトのジュレと共に

信州ポークのパテ・ド・カンパーニュ

トマトのスープ 生ハムとメロンを添えて

甘鯛のポワレ 赤ワイン風味のソース

信州ポークのロースト
ベーコンとシェリーヴィネガーのソース

ピーチ・メルバ

コーヒー または 紅茶

MOMENT

新玉葱のヴルーテ
ウニとトマトのジュレと共に

信州ポークのパテ・ド・カンパーニュ

トマトのスープ 生ハムとメロンを添えて

甘鯛のポワレ 赤ワイン風味のソース

信州牛のロースト ナスのタルト仕立て
バルサミコソース

ピーチ・メルバ

コーヒー または 紅茶

Welcome to EL BOSCO

Soshi Ueno and Osamu Fujitsuka

Dinner Course

ディナーコース

BOSCO

ボスコ

フルコース 全6品
Six-course dinner

¥8640

MOMENT

モーメント

フルコース 全6品
Six-course dinner

¥10800

コースの内容は、係員にお尋ねくださいませ。

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ベ オランダーズソース ¥2800

帆立貝柱を添えて

トマトのスープ 生ハムとメロンを添えて ¥1250

Main Dish Fish [魚料理]

甘鯛のポワレ 赤ワイン風味のソース ¥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 ベーコンとシェリーヴィネガーのソース ¥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

信州牛のロースト ナスのタルト仕立て バルサミコソース ¥5500

Dessert 本日のデザート ¥1650

バニラアイスクリーム ¥650

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。