

BOSCO

とうもろこしのムース
ウニとコンソメのジュレ添え

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

とうもろこしのムース
ウニとコンソメのジュレ添え

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

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	トウモロコシのヴルーテ ウニとコンソメジュレ添え	¥1000
	トマトのスープ 生ハムとメロンを添えて	¥1300
	信州ポークのパテ・ド・カンパーニュ	¥1800
Main Dish	Fish [魚料理]	
	甘鯛のポワレ 赤ワイン風味のソース	¥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
	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	¥6200
Dessert	デザート各種	¥1650
	ピーチメルバ	
	エルボスコ リングのパウンドケーキ キャラメルアイスクリーム フルーツ添え	
	チョコレートのパウンドケーキ 柚子の香り バニラアイスクリーム フルーツ添え	

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。