

BOSCO

とうもろこしのムース
木曾のアユとコンソメのジュレ

--●--

信州サーモンのコンフィ 山芋のムース オゼイユ

--●--

レッドビーツのヴルーテ リコッタチーズ

--●--

真鯛のポワレ 高原レタスシーザースタイル

--●--

信州ポークのロティ ブーランジェールと
黒姫のフルーツマト

--●--

ピーチメルバ

--●--

プティフール、コーヒー または 紅茶

MOMENT

どうもろこしのムース
木曾のアユとコンソメのジュレ

--●--

信州サーモンのコンフィ 山芋のムース オゼイユ

--●--

レッドビーツのヴルーテ リコッタチーズ

--●--

真鯛のポワレ 高原レタスシーザースタイル

--●--

信州牛のロティ 北長野の焼き野菜
エルボスコBBQ

--●--

ピーチメルバ

--●--

プティフル、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	トウモロコシのムース 木曾のアユとコンソメジュレ	¥1000
	レッドビーツのヴルーテ リコッタチーズ	¥1300
	信州サーモンのコンフィ 長芋のムース オゼイユ	¥1800

Main Dish Fish [魚料理]

真鯛のポワレ 高原レタスシーザースタイル ¥3500

Meat [肉料理]

信州ポークのロティ プーランジュールと黒姫のフルーツトマト ¥3500

信州牛のロティ 北長野の焼き野菜 エルボスコBBQ ¥5700

Dessert デザート各種 ¥1650

ピーチメルバ

エルボスコ リンゴのパウンドケーキ 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