

BOSCO

葡萄とフォアグラのエクレア



カンパチの炙り 根セロリのレムラード



蟹クリームチャウダー



カマス 北信ネギを様々な調理法で



鴨のロースト ほうれん草と共に



ピーチメルバ



プティフル、コーヒー または 紅茶

# MOMENT

葡萄とフォアグラのエクレア



カンパチの炙り 根セロリのレムラード



蟹クリームチャウダー



カマス 北信ネギを様々な調理法で



信州牛のロティ 北長野のキノコ キノコのエッセンス



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** ブドウとフォアグラのエクレア ¥1000

カニクリームチャウダー ¥1300

カンパチの炙り 根セロリのレムラード ¥1800

### Main Dish Fish [魚料理]

カマス 北信ネギを様々な調理法で ¥3500

### Meat [肉料理]

フランス産鴨ムネのロースト ほうれん草とともに ¥3500

信州牛のロティ 北長野のキノコ キノコのエッセンス ¥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