

DINNER MENU

Dinner Course

コースディナー

ボスコ

BOSCO

¥8640

- 新鮮野菜のファーマーズ
Bagna cauda from fresh vegetables
- 信州サーモンのマリネ 奉書仕立て 山葵クリーム
Marinated "SHINSHU SALMON" slave style with wasabi cream
- 松代産長芋と地葱のスープ
Soupe of "MATSUSHIRO yam" and white green onion
- のどぐろのポワレと山菜 焦がしバターと菜の花のソース
Poele "NODOGURO" with burnned butter and rape blossams
- 鴨のロースト サンチュベール風
Roasted duck with St.Hubert style
- エルボスコのデザート
Dessert El Bosco
- コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

モメント

MOMENT

¥10800

- 新鮮野菜のファーマーズ
Bagna cauda from fresh vegetables
- 信州サーモンのマリネ 奉書仕立て 山葵クリーム
Marinated "SHINSHU SALMON" slave style with wasabi cream
- 立科産豚バラ肉のコンフィ 春菊のソース
Confit of "PORK from TATESHINA" with Shanda sauce
- 松代産長芋と地葱のスープ
Soupe of "MATSUSHIRO yam" and white green onion
- のどぐろのポワレと山菜 焦がしバターと菜の花のソース
Poele "NODOGURO" with burnned butter and rape blossams
- 信州牛のロースト ふきのとうのマデラソース
Roasted "SHINSHU BEEF" with madera sauce and "Fukinotou"
- エルボスコのデザート
Dessert El Bosco
- コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea
- 小菓子
Petit fours