

LUNCH MENU

(土・日・祝のみ、平日はラウンジにて軽食をご用意しております。)

Lunch Set

ランチセット

ボスコランチセット

¥2800

Bosco Lunch Set

- ・ワカサギのエスカベッシュと森のサラダ
Salade of Forest
- ・メイン(パスタ、ハヤシライス、カレーライスよりお好みを1品お選びください。)
Main dish -Please choose from the following menu-
- ・エルボスコのシフォンケーキ
Chiffon cake "El Bosco"
- ・コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

メイン

Main dish

- ・エルボスコの黒カレー
Black Curry with rice El Bosco style
- ・ハヤシライスのエルボスコスタイル
Hashed Beef with rice El Bosco style
- ・信州パンチェッタと畑シメジのクリームスパゲッティ
Spaghetti cream sauce with "SHINSHU" pancetta and "SHIMEJI"
- ・おしぼりうどん風香草風味 リングイネ
Linguine flavored herbs, "OSHIBORI UDON" style

Lunch Course

ランチコース

湖コース

¥3900

Course "Mizuumi"

- ・前菜 お好みを1品下記メニューよりお選びください。
Appetizer -Please choose from the following menu-
- ・本日のスープ
Today's Soupe
- ・メインディッシュ お好みを1品下記メニューよりお選びください。
Main dish -Please choose from the following menu-
- ・シフォンケーキ
Chiffon cake
- ・コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

風コース

¥5800

Course "Kaze"

- ・前菜 お好みを1品下記メニューよりお選びください。
Appetizer -Please choose from the following menu-
- ・メインディッシュ お好みを2品下記メニューよりお選びください。
Main dish -Please choose 2 items from the following menu-
- ・シフォンケーキ
Chiffon cake
- ・コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

前菜

Appetizer

- ・信州ボークのパテ・ド・カンパーニュ
Pate of "SHINSHU PORK" country style
- ・信州サーモンのマリネ ラヴィゴットソース
Marinated "SHINSHU SALMON" with vinaigrette sauce

メインディッシュ

Main dish

- ・真鯛のポワレ 白ワインソース 温野菜添え
Poêle Sea bream with white wine sauce and vegetables
- ・福味鶏のマリネ グリーンソース 温野菜添え
Marinated "FUKUMIDORI" with green sauce and vegetables
- ・信州ボークのロースト 味噌仕立てのソース 温野菜添え
Roasted "SHINSHU PORK" with "MISO" sauce and vegetables
- ・煮込みハンバーグの温野菜添え
Braised Hamburger steak with vegetables
- ・信州牛のポワレ
Poêle "SHINSHU BEEF"

add ¥2000