

nook の夜コース

¥5,500-

ご挨拶の一皿

ミニトマトとフレッシュモッツアレラのカプレーゼ風

冷たいオードブル

信州サーモンの自家製マリネ スイートディルソース

ハモン・セラーノと季節のフルーツ

温かいオードブル

京のもち豚バラ肉の西京味噌漬

京赤地鶏胸肉のティエド レモンとオリーブのソース

魚料理

季節の魚のポワレ アンチョビ、ドライトマトとケッパーのソース

肉料理

下記から1種お選びください

- ・煮込みハンバーグ デミグラスソース
- ・nook 風ビーフストロガノフ
- ・国産牛ランプ肉のステーキ (+¥1,000)

べの気まぐれパスタ

デザート

コーヒー または 紅茶

ディナータイム アラカルト



本日の前菜盛合せ	¥1,800
グリーンサラダ	¥1,000
本日のスープ	¥600
本日の魚料理	¥2,500
煮込みハンバーグ デミグラスソース	¥1,500
Nook 風ビーフストロガノフ	¥2,500
牛肉のステーキ	¥4,000
本日の気まぐれパスタ	¥1,200～
おすすめデザート各種	¥400～