

# LUNCH COURSE

WEEKDAY / HOLIDAY

---

NEROR



## LUNCH COURSE

LUNCH ONLY 2,500 (2,750) / 1 PERSON  
2 PERSON ~

### ANTIPASTO & INSALATA

おすすめ前菜3種の盛り合わせ

ライ麦ブレッド

ガーデンサラダ ラズベリービネグレット

(季節によって内容が異なります。詳細はスタッフまで)

### PRIMO PIATTO

雲丹でウニボナーラ ペコリーノロマーノの香り (+ 200)

桜海老のカーチョエペペ アプリコットを添えて

豚バラ肉とマンゴー のラグー スターアニスの香り

(上記3つより1つお選びください)

### SECOND PIATTO

本日のお肉料理

本日のお魚料理

(上記2つより1つお選びください)

### DOLCE & CAFE / TEA

本日のデザート

コーヒー (HOT/ICE) or 紅茶 (HOT/ICE)

NERORI



## LUNCH COURSE SPECIAL DRINK MENU

### DRAFT BEER

HEARTLAND DRAFT

ハートランド 生 (小) 350 (385)

### GLASS SPARKLING WINE

LA ROSCA CAVA BRUT

ラロスカ カヴァ ブリュット 350 (385)

SPAIN / PL.XA.ME / DRY

ROTARI TALENTO BRUT ROSE

ロータリタレント ブリュットロゼ 650 (715)

ITALY / PINOT NOIR.CHARDONNAY / DRY

### GLASS WHITE WINE

FEUDI DEL VESCOVO GRECO-FIANO

フェウディ デル ヴェスコヴォ グレコフィアーノ 400 (440)

ITALY / GRECO.FIANO / DRY

TODAY'S SPECIAL WHITE WINE

本日のおすすめ白ワイン ASK

詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

### GLASS RED WINE

La Colomba Piccola Syrah

ラ コロンバ ピッコラ シラー オーガニック 350 (385)

ITALIA / SY / MIDUM

TODAY'S SPECIAL RED WINE

本日のおすすめ赤ワイン ASK

詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

### SOFT DRINK & CAFE

ORANGE

オレンジ 250 (275)

GRAPEFRUITS

グレープフルーツ 250 (275)

PAINE

パイン 250 (275)

CRAMBERRY

クランベリー 250 (275)

TOMATO

トマト 250 (275)

COKE

コーク 250 (275)

GINGERALE

ジンジャーエール 250 (275)

CAFE LATTE

カフェラテ (HOT / ICE) 350 (385)

DARJEEILING

ダーズリン (HOT) 250 (275)

EARL GREY

アールグレイ (HOT) 250 (275)

CEYLON ORANGE PEKOE

セイロン オレンジペコ (HOT) 250 (275)

CHAMOMILE

カモミール (HOT) 250 (275)

### COCKTAIL

GIN TONICK

ジントニック 400 (440)

AMARETTO GINGER

アマレットジンジャー 400 (440)

HIGH BALL

ハイボール 400 (440)

SALTY DOG

ソルティードック 400 (440)

KIR ROYALE

キール ロワイヤル 450 (495)

MANDARIN MIMOSA

マンダリン ミモザ 450 (495)

# DINNER COURSE

WEEKDAY / HOLIDAY

---

NEROR



## 3000 COURSE

DINNER ONLY 3,000 (3,300) / 1 PERSON  
2 PERSON ~

### ANTIPASTO FREDDO

大皿で、おすすめ前菜3種の盛り合わせ

(季節によって変動します。詳細はスタッフまでお問い合わせください)

ライ麦ブレッド

### INSALATA

ガーデンサラダ ラズベリービネグレット

### ANTIPASTO CALDE

NERORI のスフレオムレツ トリュフクリームとペコリーノロマーノ

### PRIMO PIATTO

シシリアンルージュのポモドーロ

### SECOND PIATTO

鴨胸肉のロースト バルサミコクリームソース

### DOLCE

本日のデザート

NERORI



## 4000 COURSE

DINNER ONLY 4,000 (4,400) / 1 PERSON  
2 PERSON ~

### ANTIPASTO FREDDO

大皿で、おすすめ前菜4種の盛り合わせ

(季節によって変動します。詳細はスタッフまでお問い合わせください)

ライ麦ブレッド

### INSALATA

ガーデンサラダ ラズベリービネグレット

### ANTIPASTO CALDE

NERORI のスフレオムレツ トリュフクリームとペコリーノロマーノ

### PRIMO PIATTO

雲丹でウニボナーラ ペコリーノロマーノの香り

### SECOND PIATTO

鴨肉キャラメリゼ 梅のお酒とオレンジペコのソース

### DOLCE

本日のデザート

NERORI



## 5000 COURSE

DINNER ONLY 5,000 (5,500) / 1 PERSON  
2 PERSON ~ 8 PERSON

### ANTIPASTO FREDDO

大皿で、おすすめ前菜 5 種の盛り合わせ  
(季節によって変動します。詳細はスタッフまでお問い合わせください)

ライ麦ブレッド

### INSALATA

グリーンサラダ バルサミコとラズベリービネグレット

### ANTIPASTO CALDE

NERORI のスフレオムレツ トリュフクリームとペコリーノロマーノ

### PRIMO PIATTO

はまぐりと青パパイアでボンゴレビアンコ レモングラスの香り  
豚バラ肉とアスパラガスのラグー スターアニスの香り

### SECOND PIATTO

牛肉ビステッカ マウンテンペッパーとセルバチコを添えて

### DOLCE

本日のデザート

NERORI



## ALL YOU CAN DRINK MENU

DINNER ONLY + 2,000 (2,200) / 1 PERSON

### BEER

ハートランド 生

### WINE

グラスワイン 赤

グラスワイン 白

グラスワイン 泡

### WISKY

ハイボール

ジンジャーハイボール

コークハイボール

### COCKTAIL

ジントニック

ジンバック

ウォッカトニック

モスコミュール

スクリュードライバー

ブルドック

キューバリブレ

ソルクバーノ

テキーラサンライズ

メキシコーク

シャンディーガフ

アマレットジンジャー

ボッチボール

カンパリソーダ

カンパリオレンジ

スプモーニ

カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスソーダ

ファジーネーブル

ピーチウーロン

ピーチクーラー

### SOFTDRINK

オレンジ

グレープフルーツ

コーラ

ジンジャーエール

### WINE COCKTAIL

ミモザ

キールロワイアル

キール

キティ

オペレーター

スプリッツァー

カリモーチョ

### OTHER

レモンサワー

ウーロンハイ

緑茶ハイ

### TEA

ウーロン茶 (ICE/HOT)

紅茶 (HOT)

※ メニュー以外のカクテル  
もお作りできる場合があります。  
お気軽にどうぞ。

120 min system (L.O 90min)

NERORI

