

RUZE classique × croissance LUNCH & DINNER

ルゼ・クラシックと地元有名レストラン“クロワサンス”のコラボレーション

「Farm to Table」を信条に、信州の食材に拘り、

洗練された技術で届ける美しい一皿

信州のワインと共に、ご堪能ください。



LUNCH 11:00 - 15:00

¥4,500 [ハーフコース・税込]

DINNER 17:30 - 21:00

¥12,000 [フルコース・税込]

17:30-18:00 バイオリンミニコンサート
18:00- DINNER スタート

DATE 期間限定

10/17[月]-20[木]



CROISSANCE CHEF

青木 丈 AOKI TAKESHI

小諸市出身。武蔵野調理師専門学校卒業後Otowa
Restrante(栃木県)軽井沢星野リゾートで修行を重ね、
2019年にcroissanceをOPEN。



17:30-18:00

POPS、R&Bの名曲音楽に合わせて
バイオリンを演奏いたします。



VIOLINIST

ATSUKI SUGIMOTO

福岡県出身。5歳より鈴木メソッドでバイオリンを始める。
作陽音楽大学卒業後、アメリカのロサンゼルスへ留学。ロサン
ゼルスでサンタモニカサードプロムナード、ハリウッドまたさ
まざまなビーチなどで路上ライブやレストランライブを行う。

Menu

季節のコース [栗と茸]

LUNCH

季節のアミューズ

鯉のグリエ、トマトウォーターハーブ

栗のスープ

本日の鮮魚のボワレ

又は

鴨のローストイチジクのソース

栗のデザート、枯れ葉のイメージ

パン

DINNER

季節のアミューズ

本日の前菜

栗のスープ

本日の鮮魚のボワレ

蓼科牛のロースト

ゴボウ赤ワインソースと季節の茸

栗のデザート、枯れ葉のイメージ

ミニアルディーズ

パン

ご予約はお電話・メールにて承ります

RUZE classique ルゼ・クラシック

TEL 0267-41-6819

MAIL ruzeclassique@gmail.com

〒389-0102 長野県北佐久郡軽井沢町軽井沢1323-374



instagram


Ruze
classique