

Meal お食事

11種類のスパイスと国産鶏&豚肉の
オリジナルキーマカレー

長野県産米の十六穀米でお召し上がりください

サラダ付
1,300円

ケーキ・サレと有機野菜サラダ

フランス生まれの塩ケーキです

有機野菜のサラダと一緒に

スープ付
1,400円

Soup スープ

本日のスープと天然酵母のパン
900円

ドリンク&プチデザートセット プラス600円
ローズティー／ハーブティー／コーヒー／グラスワイン

Dessert デザート

タルトタタン バニラアイスクリーム添え
フランスのタタンホテルで誕生し マキシムで有名になった
フランス風アップルパイ 信州産リンゴを使用し
ほろ苦い大人の味に仕上げました
1,000円

焼き菓子の盛り合わせ
イギリスのティータイムには欠かせないスコーン
フィナンシェ・フルーツケーキの焼き菓子3種類
900円

薔薇のアイスクリーム
ローズの優雅な香り,なめらかな口どけの
フランス産アイスクリーム
800円

デザートとドリンクセットの場合 200円割引

RUZE Villa

OPEN 12:00～16:00
springメニュー 季節により変更いたします

Seasonal Specialities 季節のメニュー

アフタヌーンティーセット Spring
※ご予約制

季節ごとに異なるルゼスタイルのアフタヌーンティーセット
キッシュ・オープンサンド2種・スコーン・小さなスイーツetc

ローズティーと共に
一名様 3,000円

フルーツティー
自家製ドライフルーツの自然な甘みを凝縮したフルーツティー
二名様 2,200円
三名様 3,000円

ロイヤルミルクティー
ルゼオリジナルハチミツを添えて
1,000円

季節のフレッシュジュース
季節ごとの果物や野菜の生ジュースです
900円

Alcoholic drinks アルコール

RUZEスパークリング
ルゼオリジナル 薔薇の香りのカクテルです
900円

グラスワイン
900円

THE 軽井沢ビールプレミアムクリア
900円

カヴァーフーフボトル
2,200円

Drinks お飲み物

オリジナルクッキーを添えて
アイスはグラスにて、ホットはポットにて

ローズティー
アイスにはバラのシロップをホットにはバラの花びらのジャムを添えて
800円

オリジナルブレンドハーブティー
リンデン・バラ・マロウ・カモミール・ミントなどの爽やかな風味
お好みでハチミツを入れてお召し上がりください
800円

オリジナルブレンドコーヒー
美しい透明感 すっきりした味わいの深煎りブレンド
800円

カフェ・オレ
オリジナルブレンドコーヒーをクリーミーなミルクで
900円

レモネード ルゼスタイル
爽やかなブレンドのハーブティーと
オリジナルはちみつレモンのコンフィチュールの組み合わせ
900円

信州産リンゴのジュース
信州で収穫されたリンゴのストレートタイプ100%ジュースです
800円

NonAlcoholic drinks ノンアルコール

ローズのスパークリング
バラのシロップにペリエをそそいでお召し上がりください
900円

ピュアポム
フランス産リンゴ100%のノンアルコールスパークリングジュース
グラス 800円
ボトル 2,000円

ノンアルコールビール ヴェリタスプロイ（ドイツ）
800円