

R
RUZE
Villa

Menu of Autumn season

秋のメニュー

Seasonal Specialities

季節のメニュー

秋のアフタヌーンティー

一日限定6名様、予約制

3,000円

フルーツティー

自家製のドライフルーツの自然な甘みを凝縮しました。

ゆっくりと時間をかけてお召し上がりください。

二名様 2,200円 / 三名様 3,000円

季節のジュース ロイヤルミルクティー

1,000円

Dessert

デザート

タルトタタン パ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

1,000円

ローズのアイスクリーム

バラの優雅な香り、なめらかな口どけの

フランス産アイスクリーム

800円

デザートドリンクセット

600円

ローズティー／ハーブティー／コーヒー

Meal

お食事

12:00～14:30 L.O.

本日のランチ

1,300円

A: ビーフカレー
長野県産米 (十六穀米入り)

B: フランス生まれの野菜入りパウンドケーキ
ケーキ・サレ

C: 7種の野菜と鶏肉のスープ、ほうれん草のニョッキ入り
天然酵母の自家製パン

ランチドリンク & プチデザートセット

600円

ローズティー／ハーブティー／コーヒー／グラスワイン

Appetizer

前菜

信州産スモークサーモン

1,300円

イタリア産プロシュート

1,000円

Alcoholic drinks

アルコール

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

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

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

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

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

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

800円