

Menu



*Ruze
classique*

※税込・サービス料10%別

Classique Course

- 本日のシェフおまかせコース -

Hors-d'oeuvre

本日の前菜

Soup

本日のスープ料理

Poisson / Viande

選べるメイン料理

お魚 / お肉

Dessert

本日のデザート

メイン 1 品 8,800 yen

メイン 2 品 12,000 yen

Premium Course

- プレミアムコース -

Amuse

アミューズ ルゼスタイル

Hors-d'oeuvre

本日の前菜

Soup

シェフ特製コンソメスープ

Poisson

お魚料理

Viande

選べるお肉料理

Riz

お米料理

Dessert

デザート (sweet or salty)

15,000yen

※要予約

Appetizer

- 前菜 -

旬の果実のカプレーゼ
千代幻豚の生ハム添え

1,800yen

旬の魚介のカルパッチョ
季節のサラダ仕立て

2,000yen

信州サーモンのミキューイ
軽井沢野菜 農園仕立て

2,200yen

フォアグラのテリーヌ ルビーポートのジュレ
信州りんごのコンポート添え

3,000yen

オマール海老のサラダ トリュフソース
オマールのスープと共に (2人前~)

3,850yen/1人前

Soup

- スープ -

シェフ特製コンソメスープ

1,300yen

本日のポタージュ

1,100yen~

※アラカルトは混雑状況によりご提供できない場合がございます

Main Dish

- メイン料理 -

-Poisson-

甘鯛の鱗仕立て ブールブラン

2,500yen

特製ブイヤベース

[ワタリガニ・帆立・ムール貝]

3,500yen

-Porc-

千代幻豚 ランプのソテー

2,300yen

千代幻豚 骨付ロースのソテー

2,800yen

-Agneau-

仔羊ロースの南仏風ロティ

3,000yen

-Boeuf-

牛リブロースのステーキ *

150g 3,000yen / 250g 5,000yen

牛フィレ肉のロティ *

120g 3,500yen / 200g 5,800yen

*上記2品は [本日のソース / 香草バターソース / 塩胡椒] から
ソースをお選びいただけます

国産黒毛和牛イチボのロティ ロッシーニ風

イチボ150g・フォアグラ50g 6,600yen

Amuse

- アミューズ -

ルゼスタイル

アミューズ&前菜盛り合わせ

2,800yen

ルゼスタイル

千代幻豚シャルキュトリ盛り合わせ

2,800yen

旬の貝類 マリニエール (白ワイン蒸し)

1,800yen

トスカーナ風フレンチフライ

1,300yen

Meal

- お食事 -

本日のシェフ特製パスタ

1,800yen~

クラシックビーフカレー

1,650yen

ふわふわオムレット 季節のソース

1,650yen

※アラカルトは混雑状況によりご提供できない場合がございます

Dessert

- デザート -

本日のデザート

1,300yen~

Lunch Time

12:00~14:00(13:30L.O.)

ルゼコース (要予約)	6,000yen
ライトコース	3,500yen~
ローズフリーフロー付コース	5,000yen

Tea Time

14:00~16:00(15:30L.O.)

1日4組限定 アフタヌーンティー

5,000yen (要予約)



RUZE Villa
公式WEB



RUZE classique
Instagram



RUZE classique
予約ページ