

Menu



*Ruze
classique*

※税込・ランチタイムサービス料 5% 別
※テラス席はサービス料を 10% 頂戴致します

Ruze Course

- ルゼコース -

Santé! “乾杯”

ローズスパークリング

preprandial drink - rose sparkling

シェフのご挨拶

感謝をこめたコンソメスープ

Chef's specialite - consomme soup

アフタヌーンティースタイル

華やかなアミューズたち

various amuse in Afternoon tea style

好きなメイン料理

- お肉料理・お魚料理（別紙）からお選びください -

main dish select - meat or fish

フランス産小麦のミニバゲット

french wheat mini baguette

甘い幸せの一品

ローズティーとともに

dessert with rose tea

1名様 6,000yen

※要予約

Light Course

- ライトコース -

アミューズ盛り合わせ

本日のポタージュ

選べるメイン料理

季節のデザート

食後のお飲み物

1名様 3,500yen ~



-メイン料理は以下からお選びいただけます-

Poulet

地鶏 胸肉のロティ ジュのソース

Poisson

甘鯛の鱗仕立て ブールブランソース (+1,000yen)

Porc

千代幻豚 骨付ロースソテー ジュのソース (+1,500yen)

Boeuf

牛リブロースのステーキ (+2,000yen)*

*上記1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

Extra

- コースに追加できます -

期間限定 ロゼワインフリーフロープラン +1,500yen

[ロゼワイン / ロゼスパークリングワイン / ノンアルコール・ロゼスパークリングワイン]
上記3点をフリーフローでご案内いたします。

Beverage

- お飲み物 -

Beer

ハートランド (bottle)	800
THE 軽井沢ビール クリア (bottle)	900

Cidre

アン・シードル・ドライ 長野 (bottle 375ml)	1,700
-------------------------------	-------

信州小諸にある契約農家のリンゴ、紅玉・しなのスイートなど
3種類以上のリンゴをブレンドした、爽やかな酸味と発泡が特徴です

Glass Wine 本日のグラスワイン

ロゼスパークリングワイン	900
ロゼワイン	800
白ワイン	800
赤ワイン	800
グリューワイン (Hot Wine)	900

Non-alcohol Drink

ノンアルコール・ロゼスパークリングワイン <i>Duc de Montagne Rose</i>	800
ノンアルコール・赤ワイン <i>Pierre Zero Merlot</i>	700
ノンアルコール・白ワイン <i>Pierre Zero Chardonnay</i>	700
ノンアルコール・ビール <i>Bitburger Alcohol Free 0.0%</i>	800

Soft Drink

アイスローズティー	800
ダマスクローズジュース	800
信州りんご 100%ジュース	700
信州ぶどう 100% ジュース コンコード (赤)	800
信州ぶどう 100% ジュース ナイアガラ (白)	800
信州もも 100% ジュース	800
スパークリングウォーター HILDON (330ml)	800
ミネラルウォーター HILDON (330ml)	800

KARUIZAWA COFFEE COMPANY

RUZE *classique* オリジナルブレンド *Forest*

軽井沢の森をイメージし甘みとコクを持たせた中深煎り

レギュラーコーヒー	700
エスプレッソ (<i>double+200</i>)	600
カプチーノ	800
アイスコーヒー	800
アイスカフェラテ	900

TEA pot service

ローズティー	800
オールドローズとフルーツのフレーバー	
ザッハブレンドティー	900
ホテルザッハオリジナルブレンド ダージリンベース ジャスミンの蕾、ベルガモットなど	
ブレンドハーブティー ノンカフェイン	800
リンデン・バラ・マロウ・カモミール・ミント・レモングラス	
ルイボスティー ノンカフェイン / 100%オーガニック	800
深い赤褐色、ほんのり甘い香りと爽やかさを感じるマメ科のお茶	

Dessert

- デザート -

焼き立てスコーン 1,000

ルゼ・ヴィラのアフタヌーンティーの味を
自家製ジャムとクロテッドクリームで

信州りんごのタルトタタン 1,200

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
信州産りんごを使用し甘さを控えたほろ苦い大人の味

生ガトーショコラ 1,200

フランス ヴァローナのブラックチョコを使用した
甘さ控えめの生チョコケーキ 自家製アイスを添えて

生チーズケーキ 1,200

タヒチ産のバニラビーンズが香るしっとり滑らかで
甘酸っぱい生チーズケーキ 酸味に合うフルーツを添えて

薔薇のアイスクリーム 800

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

Dinner time

- ディナータイム -

～特別な日のコース料理と
カジュアルに愉しむアラカルト～

17:00～21:00

Menu

プレミアムコース（予約制） 15,000yen

クラシックコース 8,800yen～
～本日のシェフおすすめコース～

à la carte

メイン料理各種 2,300yen～

前菜料理各種 1,800yen～

アミューズ各種 1,300yen～

※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



RUZE Villa
公式WEB



RUZE classique
Instagram



RUZE classique
予約ページ