

2023年9月11日～

Restaurant  
Rosette

Dejeuner

3,850円

*Marinated Kagoshima Hourse Mackerel*  
*Served with Pear and Mushroom*  
鹿児島産シマアジのマリネ  
梨とマッシュルーム

.....  
*Norwegian Salmon Meunière*  
*Served with Bacon, Small Onions and Balsamic*  
ノルウェーサーモンのムニエル  
ベーコン、ペコロス、バルサミコ

or

*Braised American Beef Tongue with Red Wine*  
アメリカ産牛タンのブレゼ  
赤ワイン風味

.....  
*Setouchi Lemon Cake*  
*Served with Vanilla Ice Cream*  
瀬戸内レモンのガトー  
バニラアイス添え

Degustation

4,950円

*Marinated Kagoshima Hourse Mackerel*  
*Served with Pear and Mushroom*  
鹿児島産シマアジのマリネ  
梨とマッシュルーム

.....  
*Norwegian Salmon Meunière*  
*Served with Bacon, Small Onions and Balsamic*  
ノルウェーサーモンのムニエル  
ベーコン、ペコロス、バルサミコ

.....  
*Braised American Beef Tongue with Red Wine*  
アメリカ産牛タンのブレゼ  
赤ワイン風味

.....  
*Earl Grey Mousse*  
*Served with Nagano Purple Grape*  
アールグレイ香るムース  
ナガノパープルと共に

Aisance

6,600円

シェフのおまかせコース  
スタッフまでお尋ねください。

表示価格は税込です。  
別途サービス料(10%)を加算させていただきます。