

Restaurant  
Rosette

Roast Beef Course

3,500円

*Beef Consomme*  
ビーフコンソメ

*Chef's Salad*  
シェフサラダ

*American Prime Sirloin Roast Beef*  
*Served with Beef Stock and Vegetables*  
アメリカプライムグレードサーロイン  
ローストビーフ  
ジュ・ド・ブフと産直野菜

*French Toast with Fruits*  
パン・ペルデュとフレッシュフルーツ

Degustation

4,000円

*Marinated Hokkaido Scallop*  
*and Cauliflower Tartar*  
北海道産帆立貝のマリネと  
カリフラワーのタルタル

*Nagasaki Flounder Poêlé*  
*with Dried Olives and White Butter Sauce*  
長崎産平目のポワレ  
ドライオリーブ入りブルブランソース

*Braised Japanese Beef Cheek Wrapped in Crepe*  
国産牛ホホ肉のブレゼ  
クレープ包み

*Cheesecake*  
*Served with Kougyoku Apple Sherbet*  
フロマー・ジュクリュ  
紅玉のソルベと共に

Chef's Special

6,000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。

別途消費税とサービス料(10%)を加算させていただきます。