

Restaurant
Rosette

Dejeuner

3,850円

*Marinated Nagasaki Grunt
with Mustard Jelly and Horseradish Cream*

長崎産イサキのマリネ
粒マスタードのジュレ
レフォールクリーム

.....

*Chiba Sea Bass Poêlé
with Moroheiya and Orange Sauce*

千葉産スズキのポワレ
モロヘイヤとオレンジソース

or

Grilled American Beef Sirloin with Vert-pre-style

アメリカ産牛サーロイン
ヴェール・プレ風

.....

Green Apple and Caramel Mousse
青リンゴとキャラメルのみース

Degustation

4,950円

*Marinated Nagasaki Grunt
with Mustard Jelly and Horseradish Cream*

長崎産イサキのマリネ
粒マスタードのジュレ
レフォールクリーム

.....

*Chiba Sea Bass Poêlé
with Moroheiya and Orange Sauce*

千葉産スズキのポワレ
モロヘイヤとオレンジソース

.....

Grilled American Beef Sirloin with Vert-pre-style

アメリカ産牛サーロイン
ヴェール・プレ風

.....

Apricot Chiboust and Apricot Sherbet
アプリコットのシブーストと
アプリコットのソルベ

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%)を頂戴いたします。