

Restaurant
Rosette

Dejeuner

3,850円

*Salmon, Scallop, Snow Crab,
Colorful Tomatoes and Lobster Consommé Jelly*
サーモン、ホタテ、紅ズワイ蟹
カラフルトマト
オマールコンソメのジュレ

.....

*Nagasaki Gurnard Fish Poêlé
and Zucchini Ruban and Olive Sauce*
長崎産ホウボウのポワレ
ズッキーニのリュバン
オリーブソース

or

*Yamanashi Chicken,
Slow-boiled Egg and Bercy Sauce*
山梨産健味鶏
温度玉子
ソースベルシー

.....

Yamanashi White Peach Fromage Cru
山梨県産白桃を使ったフロマージュ・クリュ

Degustation

4,950円

*Salmon, Scallop, Snow Crab,
Colorful Tomatoes and Lobster Consommé Jelly*
サーモン、ホタテ、紅ズワイ蟹
カラフルトマト
オマールコンソメのジュレ

.....

*Nagasaki Gurnard Fish Poêlé
and Zucchini Ruban and Olive Sauce*
長崎産ホウボウのポワレ
ズッキーニのリュバン
オリーブソース

.....

*Yamanashi Chicken,
Slow-boiled Egg and Bercy Sauce*
山梨産健味鶏
温度玉子
ソースベルシー

.....

Coconut Cake Servded Mango Ice Cream
ココナッツのガトー
マンゴーアイスと共に

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%)を頂戴いたします。