

Restaurant  
Rosette

Dejeuner

3,500円

*Marinated Tuna with Horseradish Cream*

*Served with Vegetables*

マグロのマリネ  
レフォールクリーム  
彩り野菜添え

*Nagasaki John Dory Poêle*

*Served with Prosciutto and Fish Bone Broth*

長崎産マトウダイのポワレ  
生ハム添え  
魚の骨のジュで

or

*Roasted Daisen Chicken*

*Served with Saffron Risotto with Suprême Sauce*

鳥取産大山鶏のロースト  
サフランリゾット  
ソースシュプレーム

*Caramelized Fig Served with Crème Brûlée*

無花果のキャラメリゼ  
クレーム・ド・ブリュレと共に

Degustation

4,500円

*Marinated Tuna with Horseradish Cream*

*Served with Vegetables*

マグロのマリネ  
レフォールクリーム  
彩り野菜添え

*Nagasaki John Dory Poêle*

*Served with Prosciutto and Fish Bone Broth*

長崎産マトウダイのポワレ  
生ハム添え  
魚の骨のジュで

*Roasted Daisen Chicken*

*Served with Saffron Risotto with Suprême Sauce*

鳥取産大山鶏のロースト  
サフランリゾット  
ソースシュプレーム

*Japanese Pear Compote*

*Served with Vanilla Ice Cream*

和梨のコンポート  
バニラアイスを添えて

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。