

Restaurant  
Rosette

Dejeuner

3,500円

*Marinated Sakura Snapper  
and Green Asparagus  
Served with Green Peas Purée*  
桜鯛マリネ  
グリーンアスパラガス  
グリーンピースのピューレ

.....  
*Nagasaki Gurnard Croute with Choron Sauce*  
長崎産ホウボウクルート  
ソース・ショロン

or

*Australian Lamb Persillade with Couscous*  
オーストラリア産仔羊ペルシャード  
クスクス

.....  
*Lime Flavored Strawberry  
and Ruby Chocolate Cake*  
ライム香る苺と  
ルビーショコラのガトー

Degustation

4,500円

*Marinated Sakura Snapper  
and Green Asparagus  
Served with Green Peas Purée*  
桜鯛マリネ  
グリーンアスパラガス  
グリーンピースのピューレ

.....  
*Nagasaki Gurnard Croute with Choron Sauce*  
長崎産ホウボウクルート  
ソース・ショロン

.....  
*Australian Lamb Persillade with Couscous*  
オーストラリア産仔羊ペルシャード  
クスクス

.....  
*Shonan-Gold Tart with Pistachio*  
湘南ゴールドのタルト  
ピスタチオの香りと共に

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。