

Restaurant
Rosette

Dejeuner

3,850円

*Marinated Sweet Shrimp and Scallop
with Watermelon Radish and Epaisse Cream*
甘海老と帆立のマリネ
紅芯大根
エペスクリーム

.....

*Nagasaki Sea Bass Poêlé
with White Wine Sauce and Spinach*
長崎産スズキのポワレ
ソースヴァンブラン
ちぢみほうれん草

or

*Fuji-kougen Chicken Galantine
with Mushroom and Herb Bread Crumbs*
富士高原鶏のガランティージュ
シャンピニオン
香草パン粉

.....

Warm Chocolate Terrine Served with Cassis Sherbet
温かいチョコレートテリーヌ
カシスソルベと共に

Degustation

4,950円

*Marinated Sweet Shrimp and Scallop
with Watermelon Radish and Epaisse Cream*
甘海老と帆立のマリネ
紅芯大根
エペスクリーム

.....

*Nagasaki Sea Bass Poêlé
with White Wine Sauce and Spinach*
長崎産スズキのポワレ
ソースヴァンブラン
ちぢみほうれん草

.....

*Fuji-kougen Chicken Galantine
with Mushroom and Herb Bread Crumbs*
富士高原鶏のガランティージュ
シャンピニオン
香草パン粉

.....

*Strawberry Mille-feuille
Served with Pistachio Ice Cream*
イチゴのミルフィーユ
ピスタチオアイス添えて

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%)を加算させていただきます。