

Restaurant
Rosette

Dejeuner

3,500円

Autumn Vegetables and Tuna, Parfait-style
秋野菜のパフェスタイル
マグロと共に

Salmon Medaillon
with Tuile and White Wine Sauce
サーモンのメダイヨン仕立て
チュイルとヴァンブランソース

or

Mushrooms Stuffed Chicken Ballottine
茸をつめた富士高原鶏のバロティース

Sangria Savarin
Served with Kyoho Grape Granite
サングリアのサバラン
巨峰のグラニテと共に

Degustation

4,500円

Autumn Vegetables and Tuna, Parfait-style
秋野菜のパフェスタイル
マグロと共に

Salmon Medaillon
with Tuile and White Wine Sauce
サーモンのメダイヨン仕立て
チュイルとヴァンブランソース

Mushrooms Stuffed Chicken Ballottine
茸をつめた富士高原鶏のバロティース

Pecan Nuts Flavored Caramel Cake
Served with Ginger Ice Cream
ピーカンナッツ香るキャラメルのガトー
生姜アイスをアクセントに

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。