

2023年3月13日～

Restaurant
Rosette

Dejeuner

3,850円

*Norwegian Salmon and Spring Vegetables,
Medaillon-style*
ノルウェーサーモンと
春野菜のメダイオン仕立て

.....

*Nagasaki Sea Bream and Scallop Mousse
with Vermouth Sauce*
長崎産的鯛と帆立のムース
ソースヴェルモット

or

*Roasted Aomori Shamorock Chicken
with Chicken Stock and Supreme*
青森産シャモロックのロースト
ジユドヴォライユとシュプレーム

.....

Earl Grey Mousse
Served with Lavender Ice Cream
アールグレイのムース
ラベンダー香るアイスを添えて

Degustation

4,950円

*Norwegian Salmon and Spring Vegetables,
Medaillon-style*
ノルウェーサーモンと
春野菜のメダイオン仕立て

.....

*Nagasaki Sea Bream and Scallop Mousse
with Vermouth Sauce*
長崎産的鯛と帆立のムース
ソースヴェルモット

.....

*Roasted Aomori Shamorock Chicken
with Chicken Stock and Supreme*
青森産シャモロックのロースト
ジユドヴォライユとシュプレーム

.....

Ehime Tarocco Orange Tart with Fromage Cru
タロッコオレンジのタルト
フロマーージュクリュをアクセントに

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%)を加算させていただきます。