

Restaurant
Rosette

Dejeuner

3,500円

*Marinated Nagasaki Flounder
and Cauliflower Tartar*
長崎産ヒラメのマリネと
カリフラワーのタルタル

.....

*Ehime Red Sea Bream Poêlé
Served with Carrot Ruban*
愛媛産マダイのポワレ
人参のリュバン添え

or

Yamanashi Chicken Galantine Saffron Scent
山梨産健味鶏のガランティース
サフランの香り

.....

Caramel Cake
*Served with Mascarpone Mousse
and Hyuganatsu Citrus*
キャラメル香るガトー
マスカルポーネムースと日向夏

Degustation

4,500円

*Marinated Nagasaki Flounder
and Cauliflower Tartar*
長崎産ヒラメのマリネと
カリフラワーのタルタル

.....

*Ehime Red Sea Bream Poêlé
Served with Carrot Ruban*
愛媛産マダイのポワレ
人参のリュバン添え

.....

Yamanashi Chicken Galantine Saffron Scent
山梨産健味鶏のガランティース
サフランの香り

.....

Kochi Yellow Yuzu Jelly and Sherbet
高知・黄ゆずのジュレとソルベ

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。