

Restaurant
Rosette

Dejeuner

3,500円

Spring Vegetables and Sausage Minestrone
春野菜とソーセージのミネストローネ

.....

*Nagasaki Gurnard Poêlé and Deep-fried Clam
with Asari Clam Sauce*
長崎産ホウボウのポフレと
ハマグリフリット
アサリのソースで
or

Yamanashi Chicken Marengo-style
山梨産健味鶏のマレンゴ風

.....

Seasonal Citrus Cake
Served with Fromage Blanc Sherbet
季節の柑橘を使ったガトー
フロマーシュ・ブランのソルベを添えて

Degustation

4,000円

*Toyama Firefly Squid
and Saffron Rice Salad Setoise-style*
富山産ホタルイカと
サフランライスサラダ
セート風仕立て

.....

*Nagasaki Gurnard Poêlé and Deep-fried Clam
with Asari Clam Sauce*
長崎産ホウボウのポフレと
ハマグリフリット
アサリのソースで

.....

Yamanashi Chicken Marengo-style
山梨産健味鶏のマレンゴ風

.....

Yamanashi-Minai Farm's Strawberry Tart
Served with Vanilla Ice Cream
山梨・みない農園の苺のタルト
バニラアイスと共に

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。