

Restaurant  
Rosette

Dejeuner

3,200円

*Seasonal Vegetable Terrine, Olive and Dried Tomato Sauce  
Topped with Marinated Small Shrimp*  
色とりどりの季節野菜のテリーヌ  
オリーブとドライトマトのソース  
小海老のアクセント

.....

*Today's Fish*  
本日のお魚料理

or

*Hokkaido Beef Cheek Ragout*  
*Served with Potato Purée and Vegetables*  
北海道産牛ホホ肉のラグー  
ポムプューレと彩り野菜

.....

*Earl Grey and Lemon Mousse*  
*Served with Fruits*  
アールグレイとレモン香るムース  
フルーツのパニエと共に

※1時間でお召し上がりいただけます。

Rouge

3,200円

*Warm Small Turnip and Clam Soup*  
*with Crispy Pancetta*  
温かい小蕪と浅利のポタージュ  
クリスピーパンチェッタ添え

.....

*Hokkaido Cod Meunière*  
*Ratatouille and Fennel Sauce*  
北海道産真鱈のムニエル  
ラタトゥイユとフヌイユのソース

.....

*Roasted Canadian Veal Spare Ribs*  
*with Olive and Basil Scented Veal Stock*  
カナダ産仔牛スペアリブのロティ  
オリーブとバジルの香る仔牛のフォン

.....

*Five kinds of Dessert Assortment*  
デザート5種の盛り合わせ

Chef's Special

スタッフまでお尋ねください。

6,300円

*Amuse / Appetizer / Foie gras / Fish / Granite / Meat / Dessert*  
アミューズ・冷前菜・フォアグラ料理・お魚料理・グラニテ・お肉料理・デザート