

Restaurant  
**Rosette**

*Amuse*  
アミューズ

.....

*Sea Urchin, Scallop and in Sea-water Jelly*  
雲丹、帆立貝の海水ジュレ仕立て

.....

*Amakusa Eel Plancha (Teppanyaki)*  
*Served with Gastrique Sauce*  
天草ウナギのプランチャ  
ソース・ガストリック

.....

*Crispy Kochi Golden Threadfin Bream*  
*Served with Eggplant and Mushroom Sauce*  
イトヨリダイのクリスティアン  
丸茄子 ジロール茸のソース

.....

*Fukuoka Chikuho Abalone*  
福岡 鮑

or

*Akita Lamb*  
秋田 白神ラム

or

*Kouchi Akaushi Sirloin*  
土佐 あかうしサーロイン

or

*Ehime Wagyu Fillet*  
愛媛 あかね和牛フィレ

**DESSERT**

*Please Choose a Dessert That Interests You*  
〈お好きなデザートをお選びください〉

.....

*Yamanashi Plum Tart with Fromage Blanc Sherbet*  
山梨産プラムのタルト  
フロマージュブランのソルベを添えて

*Amami Passion Fruit Mousse*  
*and Exotic Fruits with Mint Jelly*  
奄美産パッションフルーツのムースと  
エキゾチックフルーツ  
ミント香るジュレと共に

*Warm Pistachio Soufflé*  
*Served with Rich Vanilla Ice Cream*  
温かいピスタチオのスフレ  
濃厚バニラアイスと共に