

Restaurant au Rosier

レストラン・ロジェ

7月ディナーメニュー

¥7700以上のコースは16階でもご利用いただけます

※写真はイメージです

セゾン

Aコース ¥6,600 Bコース ¥8,800



- ・アミューズグール
- ・トウモロコシのパンナコッタ サラダ仕立て
- ・ヴィシソワーズ
- ・鰯のグリエ※:ラルドと※:ラトウイユ※:豚肉の背脂塩漬け
バジルのソース ※:野菜のトマト煮込み
- Aコース)ホロホロ鶏のポワレ ※シェブルチーズ
ポルト酒のソース ※ヤギのチーズ
- Bコース)国産牛フィレ肉のロースト
- ・クレームブリュレ
- ・パン ・カフェ

ラシュレ(低カロリーコース)

¥6,600

総カロリー 664cal 食塩 2.8g



- ・アミューズグール
- ・トウモロコシのパンナコッタ サラダ仕立て
- ・ヴィシソワーズ
- ・ヒラメの※:バプール ラヴィゴットソース※:蒸気蒸し
- ・黒毛和牛※:トウガラシのロースト ※:肩甲骨付近の肉
和風ソース
- ・季節のフルーツとソルベ
- ・パン ・カフェ

フルール

Aコース ¥9,900 Bコース ¥13,200



- ・茄子とフルーツマトのジュレ
- ・広島レモンサーモンとジャガイモのクリーム
キャビアのアクセント
- ・トウモロコシのフランと鰻のロースト
- ・太刀魚のグリエ
- ※リモンチェッロのソース ※レモンのリキュール
- Aコース)国産牛フィレ肉のロースト
冬瓜と万願寺唐辛子
- Bコース)黒毛和牛フィレ肉のロースト
- ・桃のコンポートとシャンパンのグラニテ
- ※リコッタチーズ ※ホエイから作るチーズ
- ・パン ・カフェ

特選牛ステーキディナー

※50g単位でお肉をグラムアップできます。



- ・季節のオードブル
- ・本日のポタージュ
- ステーキ各種 100g
- ・国産牛フィレ肉 【¥6,600】
- または
- ・黒毛和牛フィレ肉 【¥12,100】
- ・本日のデザート
- ・パン ・カフェ

キャッスルビューディナー

全8品 ¥7,700

アミューズグール・前菜・スープ・魚料理・肉料理

デザート・パン・カフェ

16階限定のフルコースです。内容はおまかせとなります。

VESSEL
FUKUYAMA NEW CASTLE HOTEL

1階 フレンチレストラン ロジェ

ご予約・お問い合わせ TEL.084-922-2140

ランチ:11:30~15:00(14:00 オーダーストップ)

ディナー:17:00~21:30(20:30 オーダーストップ)