

Restaurant au Rosier

レストラン・ロジェ

8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



- ・貝のタルタル オリーブのセック
- ・蛸とトマトのマリネ パプリカのムース
- ・イカ墨のソース
- ・ポタージュスープ
- ・カンパチのグリユ

※ブルーノワゼットとすもものソース ※焦がしバターのソース
Aコース) 仔羊のロースト 粒マスタードソース
柑橘の※チャツネ※煮込んでペースト状にする調理法
Bコース) 国産牛フィレ肉のロースト
・ブルーベリータルトとライムのグラニテ
・パン ・カフェ

ラシュレ(低カロリーコース)

¥6,600

総カロリー 635cal 食塩 2.6g



- ・アミューズグール
- ・パプリカのムースとタイラギ貝のマリネ
- ・メランジェサラダ
- ・ポタージュスープ
- ・鯛の※バプール ケッカソース※蒸気蒸し
- ・国産牛肉のロースト
- ・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



- ・フォアグラのテリーヌとブリオッシュ
- ・ゴルゴンゾーラのアイス
- ・ズワイガニとアボカドのタルタル
- ・鮑のソテー
- ・焼き茄子と※とんぶりのソース※植物の実
- ・マナガツオのポワレ
- ・カボスの※ブルーブラン※白ワインとバターソース
- Aコース) 和牛のロースト
- ソース※ポワブレード※胡椒風味のソース
- Bコース) 黒毛和牛フィレ肉のロースト
- ・シャインマスカットとピオーネのテリーヌ
- ・ヨーグルトのソルベ
- ・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)