

# Restaurant au Rosier

レストラン・ロジェ

3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



- ・アミューズブーシュ
- ・ホタルイカと新玉葱のクリーム
- ・ポターージュスープ
- ・鯖のポワレ

白味噌とグリーンピースのソース

Aコース) ベルギー産マグレ鴨胸肉のロースト

山椒香るソース

Bコース) 国産牛フィレ肉のロースト

・季節のデザート

・パン ・カフェ

ラシュレ(低カロリーコース)

¥6,600

総カロリー 632cal 食塩 2.6g



- ・アミューズブーシュ
- ・サヨリとイカのマリネ サラダ仕立て
- ・豆乳を使ったポターージュスープ
- ・白寿真鯛のポッシュェ マリニエール風
- ・国産牛モモ肉のロースト
- 和風ソース
- ・季節のフルーツと瀬戸内レモンのソルベ
- ・パン ・カフェ

フルール

Aコース ¥9,900 Bコース ¥13,200



- ・生ハムとブリオッシュ
- ・スナップエンドウと地元鮮魚のマリネ 春爛漫
- ・240秒の卵 トリュフ風味
- ・愛媛県産白寿真鯛のポワレ
- 菜花とアンチョビ
- Aコース) 国産牛フィレ肉のロースト
- 山菜のベニエ ソース・ジュ
- Bコース) 黒毛和牛フィレ肉のロースト
- ・立花苺農園の紅ほっぺ
- ヨーグルトの軽いクレーム
- ・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

アミューズブーシュ・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)