

商品名		本体価格
ローズホテル洋食二段		27,900円
お品書き		産地
一の重		
1	牛ヒレ肉のロースト黒胡椒風味 レホール添え	牛肉／オーストラリア他、レホール／中国他
2	チキンロールのリンゴ煮 リンゴクリームと黒豆添え	鶏肉／日本他、りんご／日本他、黒豆／日本他
3	仔羊のポシェ プロバンス風じゃがいものバジル風味添	羊肉／オーストラリア他
4	2種オリーブとニンニクのマリネ	オリーブ／スペイン他、ニンニク／中国他
5	鮑とトマトフォンデュ 鮑の肝入りタップナード	鮑／台湾他、トマト／イタリア他、アスパラガス／メキシコ他
6	白胡麻を纏ったカマンベールチーズとドライフルーツ	カマンベールチーズ／フランス他、白胡麻／日本他
7	胡桃パンと蜂蜜バニラソース	胡桃パン／中国他、はちみつ／中国他
8	鱸と白身魚のムースの重ね焼き雲丹風味	鱸／日本他、生身／タイ他
9	渋皮マロン	栗／韓国他
二の重		
10	白身魚と野菜のパイ包み焼き	白身魚／ロシア、アメリカ他
11	マグレ鴨のオープン焼き カシスソース ローズマリー風味のアプリコットジャム	鴨／ハンガリー他、カシスソース／ニュージーランド他、アプリコット／南アフリカ他
12	彩り野菜のピクルス	かぶ／日本他、黄人参／日本他
13	トリュフを飾ったフォアグラのフラン 野菜のジュレがけ	フォアグラ／ハンガリー他、トリュフ／フランス他
14	ディル風味のサーモンとホタテの小さなシュー仕立てキャビア添え	スモークサーモン／ノルウェー他、ホタテ／日本他
15	柚子マスタードを添えた相模豚のパテ ソーシソン仕立て	豚肉／日本他、柚子／フランス他
16	ドライ無花果の赤ワイン煮	無花果／トルコ他、赤ワイン／日本他
17	オマール海老とパーナ貝のアグリユームソース	鴨／ハンガリー他、カシスソース／ニュージーランド他、アプリコット／南アフリカ他
18	人参のサラダにイベリコ豚ハムと鰯マリネの取り合わせ	豚肉／スペイン他、人参／日本他、鰯／日本他
19	蟹爪の香味フライ	カニ／カナダ、アメリカ他