

おかげさまで5周年。  
感謝を込めて特別メニューをご用意いたしました。

# 5th Anniversary

## Lunch

5,500円 (税・サ込)

### hors-d'œuvre

彩り野菜とクススのタブレ  
蟹コンソメのアスピック仕立て

### soupe

ポタージュ・パルマンティエ

### poisson

甘鯛の鱈焼き  
ウニ風味のヴァン・ブランソース

### viande

乳飲み仔牛ロース肉の低温調理  
ポルト酒の赤ワインソース

### dessert

デーセル・ド・ジュール

※メイン料理を「魚」または「肉」  
から選べるハーフコース (3,500円・  
税サ込) もご用意しております。

## Lunch & Dinner

7,500円 (税・サ込)

### amuse

蝦夷鹿のパテ・ド・カンパーニュ

### hors-d'œuvre

彩り野菜とクススのタブレ  
蟹コンソメのアスピック仕立て

### soupe

ポタージュ・パルマンティエ

### poisson

甘鯛の鱈焼き  
ウニ風味のヴァン・ブランソース

### viande

黒毛和牛サーロインのグリエ  
ポルト酒の赤ワインソース

### dessert

デーセル・ド・ジュール

## Dinner

11,000円 (税・サ込)

### amuse

蝦夷鹿のパテ・ド・カンパーニュ

### hors-d'œuvre

彩り野菜とクススのタブレ  
ズワイ瓜と蟹コンソメの  
アスピック仕立て

### soupe

ポタージュ・パルマンティエ

### poisson

甘鯛の鱈焼きと天使海老ボワレ  
ウニ風味のヴァン・ブランソース

### viande

黒毛和牛フィレ肉とフォアグラボワレ  
ポルト酒の赤ワインソース

### dessert

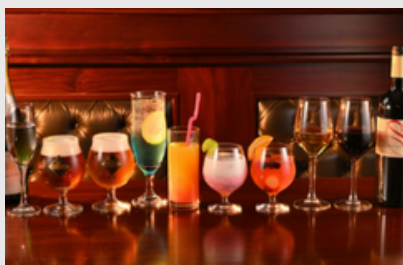
デーセル・ド・ジュール

2026

1/4 ~ 2/28  
Sun. Sat.

ランチ & ディナーコース  
いずれもオリジナルカク  
テル1杯付

※カクテルはアルコール・ノンア  
ルコールがお選びいただけます



【お問い合わせ先】

レストラン ロゼ・シャルール

秋田市中通6-1-61 ヴァレリアーノ1階

TEL.018-835-1137

営業時間 / Lunch 11:30-14:00

Dinner 17:30-21:00

定休日 / 火曜

(2日前までにご予約ください)



ご予約はHPから