

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。

Restaurant
Rose Chaleur
ロゼ・シャルール

5th Anniversary

Lunch

5,500円（税・サ込）

hors-d'oeuvre

彩り野菜とクスクスのタブレ
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

甘鯛の鱗焼き

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

デーセール・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・カンパニユ

hors-d'oeuvre

彩り野菜とクスクスのタブレ
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

甘鯛の鱗焼き

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

デーセール・ド・ジュール

Dinner

11,000円（税・サ込）

amuse

蝦夷鹿のパテ・ド・カンパニユ

hors-d'oeuvre

彩り野菜とクスクスのタブレ
ズワイ爪と蟹コンソメの
アスピック仕立て

soupe

ポタージュ・パルマンティエ

poisson

甘鯛の鱗焼きと天使海老ポワレ
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ポワレ
ポルト酒の赤ワインソース

dessert

デーセール・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