

表示価格は税抜です。  
TAX EXCLUDED.

## THE ROSE

# DINNER MENU

### ANTIPAST - PRIMO PIATTO

宮崎尾崎牛の瞬間炭火 タルタルスタイル Miyazaki-Gyu tartar steak	¥1,680
宮崎尾崎牛炙りカルパッチョ 熟成醤油の和仕立て Roasted Miyazaki-Gyu Carpaccio w/ Special Soy Sauce Dressing	¥1,800
静岡産富士鶏の炭火焼シーザーサラダ Caesar Salad of Chicken from ShizuokaFuji	¥1,280
加賀西田農園のオーガニックグリーンサラダ Salad from Ishikawa Farm	¥1,080
モッツアレラと季節フルーツのカプレーゼ Mozzarella cheese and Seasonal fruits Caprese	¥980
イベリコ豚生ハムとヨーロッパチーズの盛り合わせ Prosciutto and Cheese assortment	¥700
宮崎尾崎牛のトリッパと完熟トマトの煮込み Miyazaki-Gyu Tripper and Ripe Tomato Stew	¥980
徳島産濃密卵のオムレツ 鶏出汁と塩のソース Tokushima Egg Omelet w/ Chicken Broth Sauce	¥1,080
オーガニック野菜の炭火焼 or フリット Organic Vegetable <Charcoal Grilled or Fritter>	¥1,180

### PASTA

イベリコ豚生ハムと有機バジルのトマトソース Prosciutto and Basil with tomato sauce	¥1,280
オーガニック野菜と塩で作るパスタ オルトナーラ Ortonara -Salt and Organic Vegetable-	¥1,080
ズワイガニと有機バジルのジェノベーゼ Genovese -Snow Crab and Basil-	¥1,300
シェフ自慢のカチョ・エ・ペペ Cacio e Pepe Chef's Special	¥980
宮崎尾崎牛の自家製ミートソース Meat sauce w/ Miyazaki-Gyu	¥1,800
宮崎尾崎牛と有機茄子の自家製ラザニア Meat sauce w/ Miyazaki-Gyu and eggplant lasagna	¥1,580

表示価格は税抜です。  
TAX EXCLUDED.

## THE ROSE

# DINNER MENU

### SECONDO PIATTO

宮崎尾崎牛特選部位のビステッカ 色々な塩の食べ比べ (200g) ¥4,400  
Miyazaki-Gyu high quality Bistecca alla Fiorentina 200g with Salt Tasting

三元豚ロースの炭火焼 季節のコントルニ ¥2,300  
Charcoal Grilled Pork w/ Seasonal Contrni

静岡産富士鶏の炭火焼 オーガニックサラダ添え ¥1,980  
Caesar Salad of Chicken from ShizuokaFujiw/ Salad

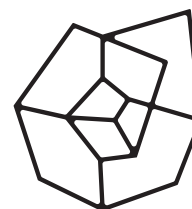
### DOLCE

輪島海塩のチーズケーキ ¥950  
Cheesecake with "Wajima" Sea Salt

オーガニックミキュイショコラ ¥800  
Organic Chocolate Cake

季節のフルーツ自家製ジェラート ¥850  
Seasonal Fruit Gelato

An Italian restaurant where adult guests  
can enjoy a relaxing meal,  
and a cafe stand using aromatic tea leaves.



表示価格は税抜です。  
TAX EXCLUDED.

## THE ROSE

### LUNCH MENU

全てのランチメニューに自家製パンとディップがセットとなります。  
当店のお野菜は完全有機無農薬特別栽培の直送野菜を使用しています。  
お塩は体に負担の少ない石川県産輪島の海塩を使用しています。

All lunch menu comes with Homemade Bread and Dip.  
Our restaurant uses organic and pesticide-free vegetables.  
We are using Sea Salt from "Wajima" Ishikawa that is gentle to the body.

#### SANDWICH

黒毛和牛自家製ブレザオラとデニッシュのタマゴサンド ¥1,400  
Homemade Japanese Black Bresaola and Danish Egg Sandwich

#### SALAD

静岡富士鶏と海風椎茸の炭火焼シーザーサラダ ¥1,400  
Caesar Salad of Chicken from ShizuokaFuji and Charcoal Grilled Shiitake Mushroom

#### PASTA

小海老とオーガニック野菜のアーリオ オーリオ (スパゲッティ) ¥1,200  
Shrimp and organic vegetables aglio e olio(spaghetti)

宮崎尾崎牛ボロネーゼ (自家製パッパルデッレ) ¥1,400  
Meat sauce w/ Miyazaki-Gyu(pappardelle)

宮崎尾崎牛と茄子の自家製ラザニア ¥1,300  
Meat sauce w/ Miyazaki-Gyu and eggplant lasagna

#### GRILL

宮崎尾崎牛ビステッカとオーガニック野菜の炭火焼き ¥2,400  
Charcoal Grilled Miyazaki-Gyu Beef Steak w/ organic vegetables

#### SALAD

オーガニック野菜のサラダ  
Organic Vegetables Salad  
¥500

#### SOUP

ミネストローネ  
Minestrone Soup  
¥500

#### DESSERT

本日のデザート  
Today's Dessert  
¥500



THE ROSE

# CAFE MENU

## Pasta

小海老とオーガニック野菜のアーリオ オーリオ (スパゲッティ) **¥1,200**  
Shrimp and organic vegetables aglio e olio (spaghetti)

## Sandwich

黒毛和牛自家製ブレザオラとデニッシュのタマゴサンド **¥1,400**  
Homemade Japanese Black Bresaola and Danish Egg Sandwich

## Salad

静岡富士鶏と海風椎茸の炭火焼シーザーサラダ **¥1,400**  
Caesar Salad of Chicken from ShizuokaFuji and Charcoal Grilled Shiitake Mushroom

## Specialty

当店スペシャリテ 輪島の海塩バナナチーズケーキ **¥900**  
Banana Cheesecake with "Wajima" Sea Salt

## Claim Dange

クレームダンジュ ベリーの彩とあまおうソース 春の花々の蜂蜜と **¥950**  
Crémet d'Anjou w/Berry Sauce

## Mi-cuit au chocolat

オーガニックミキュイショコラ バニラアイス添え **¥800**  
Organic Chocolate Cake w/Vanilla Ice Cream

## Parfegrass

ピスタチオのパルフェグラス 季節の和柑橘と共に **¥850**  
Pistachio Parfait w/Seasonal Orange