

Restaurant
Rosette

国の重要文化財・明治生命館(昭和9年施竣工)の地下には、
戦前の一時期、洋食レストランが存在し、
その頃はまだ珍しいブイヤベースが評判を呼んでいたそうです。
半世紀以上を経た2008年7月、
当時の柱や壁をそのままに新たにアールデコをあしらい、レストラン・ロゼットは誕生しました。
私たちのテーマであるモダンクラシック、
それは、歴史と伝統を受け継ぎながら革新に挑戦するロゼットのスタイルです。
歴史的建造物の空間で、懐かしくて新しい、ダイニングをお楽しみください。

料理長 鏡智行

Dejeuner

3,200円

*Herb Marinated Scottish Atlantic Salmon
with Dill Cream and Puff Pastry*

Served with Fresh Vegetables Salad

スコットランド産アトランティックサーモンのハーブマリネ
ディルクリームとフイターージュと共に
彩りサラダを添えて

10 kinds of Vegetables and Cheese Galette with Pistou Soup

10種の野菜とチーズのガレットに
ピストゥースープを注いで

Today's Seafood
本日の鮮魚料理

or

Today's Meat
本日のお肉料理

Yogurt and Kabosu Mousse and Raspberry Marsh-Mallow
ヨーグルトとカボスのムース
フランボワーズのギムーヴと共に

Rouge

6,300円

*Herb Marinated Nagasaki Black Grunt
with Basil and Beet Vinaigrette*

長崎県佐世保の黒イサキハーブマリネ
バジルとビーツのヴィネグレット

*Grilled Sweet Red Snapper
with Clam and Water Cress Sauce*

五島列島赤甘鯛の鎧焼き
アサリとクレソンのソース

*"Budo" Tenderloin and Foie Gras Poêle
with Black Truffle Sauce*

Served with Vegetables from Eco Farm Asano
葡萄牛テンドーロインとフォワグラのポワレ
黒トリュフのソース
エコファームアサノ栽培野菜添え

Today's Dessert
本日のデザート

会計時にサービス料10%を加算させていただきます。