

2024年4月30日～5月17日

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

*Fukuoka Razor Clam, Bamboo Shoot
and Ookami-momo Tomatoes Salad*

福岡産平貝と筍、
高知狼桃トマトのアンサンブル

White Asparagus and Sabayon Sauce with Truffle

ホワイトアスパラガスのソースサバイヨン
トリュフの香り

*Oven-grilled Nagasaki Rockfish
Served with Braised Green Asparagus
with Albert Sauce*

長崎産沖カサゴの天火焼き
グリーンアスパラガスブレゼとソースアルベール

Roasted Fukuoka Beef Sirloin with Poivrade Sauce,

Tomato Salt and Egomustard
福岡筑穂牛サーロインのロティ
ソースポワブラード
トマト塩、エゴマスタード

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream

高知田野屋塩二郎の塩アイス

Nagasaki Loquat Compote

Served with Citron Granita

長崎産ビワのコンポート
グラニテシトロンと共に

Félicité

19,800円

*Fukuoka Razor Clam, Bamboo Shoot
and Ookami-momo Tomatoes Salad*
福岡産平貝と筍、高知狼桃トマトのアンサンブル

Marinated Foie Gras with Sakekasu and Saikyo Miso
酒粕と西京味噌でマリネしたフォワグラ

Abalone Meuniere

蝦夷鮑の海藻バターソテーと肝のリゾット

Grilled Kuroge-wagyu Beef Fillet

黒毛和牛フィレ肉のグリエ

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream

高知田野屋塩二郎の塩アイス

Dessert

デザート

Saison

13,200円

Nagasaki Grunt Cru

長崎産黒イサキのクリュ

Kouchi Blackfin Bass Poêlé

with Fermented Mushroom Sauce and Chicken Stock

高知宿毛産ヒラスズキのポワレ
発酵マッシュルームソースとジユドヴォライユ

Japanese Beef Cheek Daube

和牛ホホ肉のドーブ

Blueberry Mousse

国産ブルーベリーのムース
ラベンダー香るジュレを添えて

表示価格は税込です。

別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

仕入状況によりメニューが変更する場合がございます。