

2024年5月13日～

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Cake Salé
ケーキサレ

Marinated Chiba Sea Bass
Fresh Lime Scent
千葉産スズキのマリネ
ライムの香り

Miyazaki Bonito Mi-Cuit
Sauce Vierge
宮崎産カツオのミキュイ
ソースベルジュ

Beef Shank Ragù
Bay Leaf Flavor
国産牛スネ肉のラグー
ローリエ風味

Banana Soufflé Glacé
Served with Caramel Sauce and Feuilletage
バナナのスフレグラス
キャラメルソースとフィユタージュと共に

Aisance

7,700円

Cake Salé
ケーキサレ

Marinated Miyazaki Bonito
Lime Cream and Baby Leaves
宮崎産カツオのマリネ
ライムクリームとミニリーフ

Soupe au Pistou
スープ・オ・ピストゥ

Sautéed Nagasaki Grunt
Watercress Flavor
長崎産イサキのソテー
クレソン風味

Roasted Saitama Duck Breast
Honey Flavor Sauce with Green Asparagus
埼玉産合鴨ロースト
ハチミツ香るソース
グリーンアスパラガス添え

Specialite

+3,300円

※追加料金にてメインディッシュを変更できます

Tosa-Akaushi Beef Sirloin
Yuzu Pepper Sauce
土佐あかうしのロースト 柚子胡椒ソース

Takami Melon Gâteau
千葉産タカミメロンのガトー