

2024年5月20日～6月28日

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

*Dill-Marinated Norwegian Salmon
Rolled with Potato Purée*

ノルウェーサーモンのディルマリネと
ジャガイモのルー口仕立て

*Grilled Wagyu Mince with Saffron Risotto
Sauce Gastrique*

和牛ミンチのグリエとサフランリゾット
ソースガストリック

*Braised Green Asparagus and Eel Friture
Sauce Condiment*

グリーンアスパラガスのブレゼと
穴子のフリチュール
ソースコンデモン

Assorted Three Sirloins

Iwate Tankaku / Tosa Akaushi / Masuda Beef
サーロイン3種類のアソーテッド
岩手短角牛／土佐あかうし／増田牛

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

*Dill-Marinated Norwegian Salmon
Rolled with Potato Purée*

ノルウェーサーモンのディルマリネと
ジャガイモのルー口仕立て

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ソース

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。