

2023年11月1日～

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Pumpkin Mousse, Cornet-style
カボチャムースのコルネ仕立て

*Beets-Marinated Norwegian Salmon
Médaille Style*
ノルウェーサーモンのマリネ
メダイヨンに見立てて
ビーツの香り

Aomori Cod Poêle
Served with Brown Butter Sauce with Bacon and Almond
青森産真鱈のポワレ
ベーコンとアーモンド香るブルノワゼット

Roasted Japanese Pork Fillet with soubise Sauce
国産豚フィレ肉のロースト
ソーススービーズ

Sweet Potato Bianco Mangiare
サツマイモのビアンコマンジャーレ

Aisance

7,700円

Pumpkin Mousse, Cornet-style
カボチャムースのコルネ仕立て

*Snow Crab, Cauliflower Tartar,
Salmon and Mini Leaf with White Balsamic*
紅ズワイ蟹とカリフラワーのタルタル
サーモン ミニリーフ ホワイトバルサミコ

Mussels Soup
ムール貝のスープ

Chiba Sole and Scallop Mousse
Served with Brown Butter with Bacon and Almond
千葉産舌平目と帆立のムース
ベーコンとアーモンド香るブルノワゼット

Roasted Aomori Chicken "Shamorock", Zingara Style
Served with Truffles, Mushrooms and Beef Tongue
青森産シャモロックのロースト ザンガラ風
トリュフ マッシュルーム 牛タン

Specialite

+2,200円

※追加料金にてメインディッシュを変更できます

Tosa-akaishi Beef Sirloin
Served with Grilled Vegetables and Yuzu Pepper
土佐あかうしサーロイン 焼き野菜と柚子胡椒

Cream Cheese Mousse
Served with Bamboo Charcoal Crepe
クリームチーズのムース
竹炭のクレープと共に

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。