

2026年1月6日より

Restaurant
Rosette

Rosette
16,500円

Sea Urchin and Tosa-jiro Scrambled Eggs
雲丹と土佐ジロー卵のスクランブルエッグ

Sweet Shrimp, Caviar and Edible Flowers
with Brioche Tartine
甘海老、キャビア、エディブルフラワー
ブリオッシュのタルティーヌ

Hokkaido Cod Mullet Meunière
Truffle Flavored Potato Purée
北海道産真鱈白子のムニエル
トリュフ香るジャガイモピューレ

Fukuoka Flounder Poché
Spinach and Cultured Champignon Sauce
福岡産平目のポッシェ
ほうれん草、発酵シャンピニオンソース

Kyoto Nanatani Duck Breast Roti
Beet Flavored Vin Rouge
Duck Thigh Confit Salad
京都七谷鴨胸肉のロティ
ビーツ香るソースヴァンルージュ
モモ肉コンフィのサラダ添え

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream
田野屋塩二郎の塩アイス

Aomori Kougyoku Apple Compote
青森県産紅玉のコンポート
ほろ苦いキャラメルセミフレッド

Félicité
19,800円

Sea Urchin and Tosa-jiro Scrambled Eggs
雲丹と土佐ジロー卵のスクランブルエッグ

Sweet Shrimp, Caviar and Edible Flowers
with Brioche Tartine
甘海老、キャビア、エディブルフラワー
ブリオッシュのタルティーヌ

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

Abalone Meunière
蝦夷鮑のムニエル

Grilled Kuroge-wagyu Beef Fillet
黒毛和牛フィレ肉のグリエ

Dessert
デザート

Saison
13,200円

Amuse Bouche
アミューズ

Norwegian Salmon and Red Snow Crab Tartare
ノルウェーサーモンと紅ズワイ蟹のタルタル

Chiba Sea Bream Poêlé
千葉産目鯛のポワレ

Roasted Hokkaido Ezo Venison
北海道産エゾシカのロースト

Waguri Chestnut Mont Blanc
和栗のモンブラン

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。