

2025年7月1日より

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

*Sea Urchin, Red Snow Crab and Raw Sea Weed Cream
with Sea Water Jelly*

雲丹、紅ズワイ蟹、生海苔クリーム
海水ジュレ

.....

*Aomori Noheji Turnip Braisé
Mie Kuwana Cherrystone Clam Bouillon*
青森野辺地蕪のブレゼ
三重桑名産蛤のブイヨン仕立て

.....

*Kagoshima Hairtail Poêlé
Vegetable à la Grecque
Sherry Vinegar Sauce*
鹿児島産太刀魚のポワレ
野菜のグレッグとシェリーヴィネガーソース

.....

*Iwate Tankaku Beef Sirloin
Sauce Vin Rouge*
岩手短角牛サーロイン
ソースヴァンルージュ

.....

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

.....

*Sicilian Pistachio Mousse
Passion Fruit Accent*
シチリア産ピスタチオを使ったムース
パッションフルーツをアクセントにして

Félicité

19,800円

*Sea Urchin, Red Snow Crab and Raw Sea Weed Cream
with Sea Water Jelly*

雲丹、紅ズワイ蟹、生海苔クリーム
海水ジュレ

.....

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 Sautéed with Seaweed Butter and Liver Sauce
蝦夷鮑のバターソテー 肝のソース

.....

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 Mariné
長崎産イサキのマリネ

.....

Nagasaki Barracuda Meunière
長崎産カマスのムニエル

.....

Japanese Beef Fillet Grillé
Rockfall Cheese Sauce
国産牛フィレ肉のグリエ
ロックフォールチーズのソースで

.....

70% Cacao and Coffee Cream
70%カカオとコーヒークリーム

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。