

2026年3月2日より

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

Amuse

アミューズ

Toyama Firefly Squid and Couscous Tabbouleh

Edible Flowers

富山湾ホタルイカとクスクスのタブレ
エディブルフラワー

White Asparagus Friture

Hollandaise Sauce

ホワイトアスパラガスのフリチュール
ソースオランダーズ

Today's Fish from Fukui Kohama Port Poêlé

Nanohana and Vin Blanc Sauce

福井小浜港水揚げ魚のポワレ
菜の花、ソースヴァンブラン

Akita Shirakami Lamb Herb Roti

Jus d'agneau, Parsley Oil and Grilled Vegetables

秋田白神産仔羊背肉のハーブロティ
ジュドアニョー

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

Amuse

アミューズ

Toyama Firefly Squid and Couscous Tabbouleh

富山湾ホタルイカとクスクスのタブレ

Abalone Friture

蝦夷鮑のフリチュール

Today's Fish Poêlé

本日魚のポワレ

Grilled Ehime akane-wagyu Beef Fillet

愛媛あかね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

Crispy Nagasaki Kinmedai Snapper

長崎産金目鯛のクリスティアン

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。