

2023年11月1日～

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

*Japanese Spanish Mackerel
and Radish Crudites*

愛媛・藤本さんのサワラのクリュと
ラディッシュのクリュディテ

*Hokkaido Surf Clam and Prawn Risotto
Served with Zucchini,
Clam Foam and Flower Spikes*

北海道産北寄貝と海老のリゾット
ズッキーニ、貝のフォーム、花穂

Seven Band Grouper and Blue Crab Bouillabaisse
三重県産真ハタと渡り蟹のブイヤベース

*Roasted Venison Back
Served with Poivrade Sauce*
エゾシカ背肉のロティ
ソースポワブラード

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

*Mozzarella Cheese Mousse
Served with Marinated Berries*
モッツァレラチーズのムース
数種のベリーのマリネと共に

Félicité

19,800円

Japanese Spanish Mackerel and Radish Crudites
愛媛・藤本さんのサワラのクリュと
ラディッシュのクリュディテ

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

Braised Abalone
蝦夷鮑のムニエル

Grilled Akane Beef Fillet
愛媛あかね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

Dill Marinated Norwegian Salmon and Potato Roll
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

*Ehime Spanish Mackerel Poêle
with Fermented Mushroom Sauce*
愛媛産サワラのポワレ 発酵マッシュルームソース

Roasted Tottori Manyo Beef
鳥取万葉牛肩三角のロティ
ジュドブフとグリーンマスタードソース

Pear and Earl Gray Mariage
洋梨とアールグレイのマリアージュ

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。