

2023 年 9 月 4 日より

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

*Sea Urchin, Sweet Shrimp,
Scallop and Seaweed Cream with Sea Water Jelly*
三陸産雲丹と甘海老、
帆立貝、生海苔クリーム
海水ジュレ仕立て

*Eel Meunière Served with Eggplant, Tomatoes
and Foie Gras with Port Wine Sauce*
浜名湖産ウナギのムニエル
ナス、トマト、フォアグラ、ソースポルト

*Kagoshima Hairtail Poêlé,
Artichoke and Girolle Mushroom*
鹿児島産太刀魚のポワレ
アーティチョークフリチュールと
ジロール茸のソース

*Straw-grilled Tosa-akaushi Beef
with Yuzu Pepper Sauce, Tomato Salt
and Egoma Mustard*
高知土佐あかうしサーロインの薫焼き
柚子胡椒ソース、トマト塩、エゴマスタード

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

Mango and Pineapple Vacherin
マンゴーとパイナップルのヴァシュラン

Félicité

19,800円

Sea Urchin, Sweet Shrimp and Scallop with Sea-water Jelly
三陸産雲丹と甘海老、帆立貝の海水ジュレ仕立て

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
蝦夷鮑のブレゼ

Kagoshima Hairtail Poêlé
鹿児島産太刀魚のポワレ

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

*Sautéed Ris de Veau
with Fresh Vegetables and Balsamic Sauce*
オランダ産リドヴォーのソテー

*Today's Fish Poêlé and Fresh Herbs, Dried Tomato
Pour Seaweed Stock*
本日魚のポワレとフレッシュハーブ、ドライトマト
海藻ブイオンを注いで

Roasted Iwate Duck Breast with Beet Sauce
岩手産合鴨胸肉のロースト

Nagano Shine Muscat and Yogurt Mousse
長野県産シャインマスカットとヨーグルトのムース

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。