

2026年1月19日より

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Carrot Mousse
人参ムース

Norwegian Salmon Tartare
Cauliflower and Fresh Vegetables
ノルウェーサーモンのタルタル
カリフラワーと彩り野菜

Nagasaki St. Pierre Poêlé
Mornay Sauce
長崎産的鯛のポワレ
ソースモルネー

Yamanashi Kenmi Chicken Gallantine with Soft-boiled Egg
山梨産健味鶏のガランティース
温度玉子添え

Gâteau au Chocolat de Nancy
ガトーショコラドナンシー

Aisance

7,700円

人参
Carrot Mousse and Consommé Gelée
Sea Urchin Accent
人参ムースとコンソメジュレ 雲丹をアクセントに

紅ズワイ蟹
Red Snow Crab and Norwegian Salmon Tartare
Various Cauliflower
紅ズワイ蟹とノルウェーサーモンのタルタル
数種類のカリフラワーと共に

真鱈白子
Hokkaido Cod Milt
Jerusalem Artichoke Purée
北海道産真鱈白子
菊芋のピューレと一緒に

鮫鯨
Aomori Angler Meunière
Poireau Etuvée and Noilly Sauce
青森産鮫鯨のムニエル
ポワローのエチュベとノイリー酒のソースで

牛フィレ
Grilled Japanese Beef Fillet
Champion Duxelles and Kadaif
国産牛フィレ肉のグリエ
シャンピニオンデュクセルとカダイフ

Specialite

+3,300円

※追加料金にてメインディッシュを変更できます
Tosa Akaushi Beef Sirloin
土佐あかうしのロースト

チョコレート
Gâteau au Chocolat de Nancy
ガトーショコラドナンシー