

2025年7月14日～

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Vichyssoise
ヴィシソワーズ

Norwegian Salmon and Summer Vegetables
Tomato Gelée
ノルウェーサーモンと夏野菜
トマトジュレ

Nagasaki Black Grunt Poêlé
Jute Mallow Sauce
長崎産黒イサキのポワレ
モロヘイヤのソースで

Yamanashi Kenmi Chicken Ballotine
Sauce Suprême
山梨産健味鶏のバロティーヌ
ソースシュプレーム

Coconut Mousse and Passion Fruit
Mint Saveur
ココナッツのムースとパッションフルーツ
ミントサヴァール

Aisance

7,700円

メークイン
2 year-old May Queen Potato Vichyssoise
2年熟成メークインをつかったヴィシソワーズ

ズワイ蟹
Hokkaido Snow Crab and Summer Vegetables
Tomato Gelée
北海道産ずわい蟹と夏野菜
トマトのジュレを掛けて

佐土原茄子
Miyazaki Sadowara Eggplant Sauté
Mussels and Piperade
宮崎産佐土原茄子のソテー
ムール貝、ピペラードと共に

キジハタ
Yamagata Kijihata Grouper Poêlé
Corn Frites with Lime Flavored Sauce
山形産キジハタポワレ
トウモロコシのフリット ライム風味のソースで

梅山豚
Ibaraki Meishan Pork Roti
Ibaraki Lotus Roots
茨城産梅山豚ロティ ローズマリーの香り
茨城産新蓮根を添えて

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 Rouge Beef Sirloin
土佐あかうしのロースト

プラム
Plum Tart and Cacao Pulp Sorbet
プラムのタルトとカカオパルプのソルベ