

2025年11月17日～

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Sour Cream and Raisin Tart
サワークリームとレーズンのタルト

.....

Ehime Yellowtail Mariné
Fresh Vegetable Composition
愛媛産ブリのマリネ
彩り野菜添え

.....

Hokkaido Cod Poêlé
Wawa Choy and Beurre Noisette
北海道産真鱈ポワレ
娃娃菜とブルノワゼット

.....

Japanese Beef Cheek Ragu
Lyonnase
国産牛ホホ肉のラグー
リヨン風

.....

Crème Caramel Vanille
Compote de Pomme Kougyoku
クレームキャラメルバニユ
紅玉りんごコンポート

Aisance

7,700円

サワークリーム
Sour Cream and Raisin in Corone
サワークリームとレーズンのコルネ仕立て

.....

鯖
Yamagata Spanish Mackerel Mariné
Ibaraki Lotus Root and Walnut Vinaigrette
山形産鯖のマリネ
茨城産蓮根とクルミのヴィネグレットと共に

.....

マッシュルーム
Yamagata Jumbo Mushroom with Feuilletage
山形産ジャンボマッシュルーム
フィユタージュと一緒に

.....

甘鯛
Nagasaki Tilefish Cristian
Jus de Poisson and Spinach
長崎産甘鯛クリスティアン
その骨のジュとちぢみほうれん草

.....

合鴨
Iwate Duck Roti
Shiga Nobunaga Leek and Honey Sauce
岩手産合鴨ロースト
滋賀産信長ねぎと蜂蜜のソースで

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

.....

洋梨
Yamagata La France Vapour
Rice Flour Ice Cream
山形県産ラ・フランスのヴァプール
米粉アイスクリームと共に