

2024年11月11日～

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Lily Bulb Blanc-Mange
百合根のブランマンジェ

*Chicken Terrine with Japanese Leek,
Burdock and Japanese Taro
Fresh Vegetables*
鶏肉、長ネギ、ゴボウ、サトイモのテリーヌ
彩り野菜添え

*Yamagata Spanish Mackerel Poêlé
Spinach and Fish Stock*
山形産サワラのポワレ
ほうれん草と魚のジュ

*Iwate Kouboku Pork Loin
Sauce Aigre Douce*
岩手産紅木豚肩ロース
ソースエーグルドゥース

*Open-Faced Apple Pie
Silk Sweet Potato and Cinnamon Ice Cream*
オープンアップルパイ
シルクスイートとシナモンアイス

Aisance

7,700円

Lily Bulb Blanc-Mange
百合根のブランマンジェ

*Yamagata Spanish Mackerel Mi Cuit
Aomori Black Garlic and Ibaraki Ukishima Lotus Root
Yuzu Citrus Vinaigrette*
山形産サワラのミキュイ
青森産黒ニンニクと茨城産浮島蓮根
黄柚子のヴィネグレット

*Tomato and Grana Padano Cake Salé
Sauce Américaine*
トマトとグラナパダーノのケーキサレ
ソースアメリケーヌ

*Braised Chiba Sole
Yairo Shiitake Mushroom and Nobunaga Leek*
千葉産舌平目のブレゼ
八色しいたけと信長ネギ

*Grilled Iwate Tankaku Beef Tongue
Yachimata Momonosuke Turnip
Sauce Vin Rouge*
岩手産短角牛タンのグリエ
八街もものすけカブ ソースヴァンルージュ

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
Yuzu Pepper Sauce*
土佐あかうしのロースト 柚子胡椒ソース

Charlotte aux Poires de Yamagata
山形産洋梨をつかったシャルロット・オ・ポワール