

2024年9月9日～

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Pomme Duchess
ポムデュセス

Chiba Bonito Friture
Sauce Gribiche
千葉産戻り鰹のフリット
ソースグリビッシュ

Ehime Sea Bream Poêlé
Mushroom Purée
愛媛産紅葉鯛のポワレ
マッシュルームピューレ

Roasted Yamanashi Chicken
Sauce Suprême
山梨産健味鶏のロースト
ソースシュプレーム

Hazelnut Nougat Glacé
Orange Caramel Sauce
ヘーゼルナッツのヌガーグラッセ
オレンジ香るキャラメルソース

Aisance

7,700円

Pomme Duchess
ポムデュセス

Tuna Tartare
Autumn Vegetables and Pumpkin Purée
マグロタルタル
秋野菜 カボチャピューレ

Hokkaido Scallop
Mushroom Coolis and Sliced Mushroom
北海道産帆立
マッシュルーム

Nagasaki Thread fin Bream Poêlé
Japanese Mushroom, Fish Stock
長崎産イトヨリ鯛のポワレ
トキヒラタケ ハナビラタケ 魚のジュ

Akita Shirakami Lamb
Yairo Mushroom and Rosemary
秋田産白神ラム
八色しいたけ ローズマリー

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

Mango and Passion Fruit Savarin
マンゴーとパッションフルーツのサヴァラン