

2025年8月～

Restaurant
Rosette

Rosette
16,500円

*Sea Urchin, Red Snow Crab and Raw Sea Weed Cream
with Sea Water Jelly*
雲丹、紅ズワイ蟹、生海苔クリーム
海水ジュレ

*Aomori Noheji Turnip Roti
Girolle Mushrooms and Meishan Pork Pancetta Sauce*
青森野辺地蕪のロティ
ジロール茸と梅山豚パンチェッタのソース

*Kagoshima Hairtail Poêlé
Couscous and Sauce Américaine*
鹿児島産太刀魚のポワレ
クスクスとソースアメリケーヌ

*Iwate Tankaku Beef Sirloin
Sauce Vin Rouge*
岩手短角牛サーロイン
ソースヴァンルージュ

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream
高知田野屋塩二郎の塩アイス

*Sicilian Pistachio Mousse
Passion Fruit Accent*
シチリア産ピスタチオを使ったムース
パッションフルーツをアクセントにして

Félicité
19,800円

*Sea Urchin, Red Snow Crab and Raw Sea Weed Cream
with Sea Water Jelly*
雲丹、紅ズワイ蟹、生海苔クリーム
海水ジュレ

Marinated Foie Gras with Sakekasu and Saikyo Miso
酒粕と西京味噌でマリネしたフォワグラ

Abalone Sautéed with Seaweed Butter and Liver Sauce
蝦夷鮑のバターソテー 肝のソース

Grilled Kuroge-wagyu Beef Fillet
黒毛和牛フィレ肉のグリエ

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream
高知田野屋塩二郎の塩アイス

Dessert
デザート

Saison
13,200円

Nagasaki Grunt Mariné
長崎産イサキのマリネ

Nagasaki Barracuda Meunière
長崎産カマスのムニエル

*Japanese Beef Fillet Grillé
Rockfall Cheese Sauce*
国産牛フィレ肉のグリエ
ロックフォールチーズのソースで

70% Cacao and Coffee Cream
70%カカオとコーヒークリーム

表示価格は税込です。
別途サービス料(10%)を頂戴いたします。
仕入状況によりメニューが変更する場合がございます。