

2025年5月12日～

Restaurant  
Rosette

Degustation

4,950円

*Shrimp Tartare*  
海老のタルタル

*Chiba Bonito Mariné*  
*Beet, Red Onion and Whole Grain Mustard*  
千葉産カツオのマリネ  
ビーツ、赤玉ねぎ、粒マスタード添え

*Chiba Sea Bass Poêlé*  
*Herb Butter Sauce*  
千葉産スズキのポワレ  
ハーブ香るバターソース

*American Beef Loin Roti*  
*Horseradish Sauce*  
アメリカ産牛ロースのロティ  
レフォールソースで

*Blanc-Mange Lavande*  
*Sauce Myrtille*  
ブラン・マンジェ・ラ・ヴァンド  
ソースミルティエユ

Aisance

7,700円

白えび  
*Toyama White Shrimp Tartare with Brioche*  
富山産白えびのタルタルとブリオッシュ

カツオ  
*Chiba Bonito Mariné*  
*Red Vegetables*  
千葉産カツオのマリネ  
赤い野菜添え

グリーンアスパラガス  
*Sautéed Green Asparagus*  
*Tosa-Jiro Egg And Kadaif Bird Nest*  
グリーンアスパラガスのソテー  
土佐ジロー卵とカダイフ 鳥の巣に見立てて

沖カサゴ  
*Nagasaki Marbled Rockfish*  
*Eggplant Fondant and Lemon Cultured Butter*  
長崎産沖カサゴのポワレ  
米ナスのフォンダンとレモンを効かせた発酵バターソースで

ほろほろ鳥  
*Iwate Guineafowl Breast Roti*  
*Cabbage Purée and Sec*  
岩手 石黒農場ほろほろ鳥のロティ  
キャベツのピューレとセックと共に

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

マンゴー  
*Gâteau à la Mangue*  
宮崎マンゴーを使ったガトー・オ・マンガ