

2024年3月12日～

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Spring Onion Blanc-Mange
新玉ねぎのブランマンジェ

Marinated Ehime Spring Sea Bream
Served with Rice Salad with Baby Leaves
愛媛産桜鯛のマリネ
ライスサラダとミニリーフ

Aomori Rockfish Poêlé
Served with Raw Seaweed and Fish Stock
青森産メバルのポワレ
生海苔と魚のジュ

Braised Niigata Nagomi Pork
with Spring Cabbage and Tomatoes
新潟産なごみ豚のブレゼ
春キャベツとトマト

Kumamoto Sweet Summer Orange Tart
Served with Yogurt Ice Cream
熊本産甘夏のタルト
ヨーグルトアイスと共に

Aisance

7,700円

Spring Onion Blanc-Mange
新玉ねぎのブランマンジェ

Marinated Hokkaido Spring Trout
Served with Green Asparagus and Spring Vegetables
北海道産サクラマスのマリネ
グリーンアスパラガスと春野菜添え

Ehime Spring Sea Bream Soup
愛媛産桜鯛のバラ仕立て
桜鯛の骨のスープを注いで

Oita Stingfish Poêlé
Served with Clam and Butter Sauce
with Aosa Seaweed Flavor
大分産カサゴのポワレ
アサリとハマグリの子バターソース
あおさの香り

Hokkaido Veal Loin,
Printaniere-style
北海道産仔牛のロース
プランタニエール風

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

Yamanashi Strawberry Fraisier Cake
山梨みない苺園の苺を使ったフレイジエ