

2025年9月16日より

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Nambu Ichiro Pumpkin Flan
南部一郎かぼちゃのフラン

Ehime Sea Bream Medaillon
Appi Maitake Mushroom and White Balsamic Dressing
愛媛産真鯛のメダイオン仕立て
安比舞茸とホワイトバルサミコ

Chiba Bonito Mi-Cuit
Japanese Yam and Sauce Vierge
千葉産カツオのミキュイ
長芋とソースベルジュ

Roasted Niigata Nagomi Pork
Forestière
新潟産なごみ豚のロースト
フォレスティエール風

Toyomitsuhime Fig Earl Grey Compote
Riz au Lait
とよみつひめのアールグレイコンポート
リオレを添えて

Aisance

7,700円

南部一郎かぼちゃ
Iwate Nambu Ichiro Pumpkin Cold Flan
岩手産南部一郎南瓜の冷製フラン

帆立
Marinated Miyagi Scallop
with Iwate Appi Maitake Mushroom
宮城産帆立のマリネ
岩手産安比舞茸と共に

八色椎茸
Minami Uonuma Yairo Shiitake Mushroom Braisé
Kenmi Chicken and Japanese Taro
南魚沼産八色椎茸のブレゼ
健味鶏、里芋と一緒に

舌平目
Chiba Sole Meunière
Iwate Yam and Tubercles
千葉産舌平目のムニエル
岩手産長芋とむかごを添えて

短角牛タン
Iwate Tankaku Beef Tongue Grillé and Gratin Dorphinois
Iwate Wild Grape Sauce
岩手産短角牛タンのグリエとドフィノワーズ
岩手県産山ぶどうのソースで

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

Iwate Tankaku Beef Sirloin
岩手短角牛

クリームチーズ
Cream Cheese Brûlée
クリームチーズのブリュレ
長野県産シャインマスカットとエルダーフラワーの香りと共に