

2025年6月9日より

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

*Ookamimomo Tomato,
Fukuoka Squid and Morotoge Shrimp Composition*
四万十狼桃トマト、福岡産アオリイカ、
縞海老のコンポジション

*White Asparagus
Poached Tosa-jiro Egg
Sauce Truffle*
ホワイトアスパラガス
土佐ジロー玉子のポーチドエッグ
ソーストリュフ

*Crispy Kinmedai Snapper
Vegetables à la Grecque
Sherry Vinaigrette Sauce*
金目鯛のクリスティアン
野菜のグレッグとシェリーヴィネガーソース

*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

*Gâteau Fromage
Framboise Tuile Accent*
ガトーフロマージュ
フランボワーズのチュイルをアクセントに

Félicité

19,800円

*Ookamimomo Tomato,
Fukuoka Squid and Morotoge Shrimp Composition*
四万十狼桃トマト、福岡産アオリイカ、
縞海老のコンポジション

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

Chiba Bonito Mariné with Summer Vegetables
千葉産鰹マリネ夏野菜添え

*Aomori Greenling Viennoise
Sakura Shrimp Risotto and Jus de Clam*
青森産アイナメのヴィエノワーズ
桜エビのリゾットとアサリのジュ

Kuroge Wagyu Beet Rump Roti
黒毛和牛イチボのロティ

Tonka Beans Flavored Caramel and Orange Mousse
トンカ豆香るキャラメルとオレンジムース

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。