

Restaurant
Rosette

生産者とつながるレストラン

Rosette

14,000円

-Takeshi Mitani- Mozzarella

三谷 剛史 モッツアレラチーズ

-Daisaku Sasamine- Kuro Satsuma Chicken

-Daijiro Nikura- Fresh Herb

笹峰 大作 黒さつま鶏

新倉 大次郎 フレッシュハーブ

-Shoji Yagi- Prawn Fritto

-Hiroshi Kuwata- Soy Sauce

八木 正治 車海老

桑田 浩志 醤油

-Kohei Kunita- Pike Conger

国田 航平 鱧

-Mitsuru Fukunaga- Fukunaga Beef Sirloin

-Enjiro Tanoya- Tomato Salt

福永 充 福永牛サーロイン

田野屋 塩二郎 トマト塩

or

-Toshihiko Fujii- Abalone

藤井 寿彦 鮑

-Norio Hiraoka- Kyoho Grape

平岡 範生 巨峰

Saison

10,000円

*Lightly Grilled Akita Beef Sirloin
Parmigiano and Fresh Colorful Vegetables*
軽く炙った秋田牛サーロイン
パルミジャーノと彩り野菜のクリュディテ

*Prawn Fritter from Yamaguchi
Served with Avocado Puree and Soy Sauce Powder*
山口産車海老のフリット
アボカドピューレと醤油パウダーを添えて

Butterfish Poêlé with Saffron Sauce and Comté Cheese
下関・マナガツオのポワレ
サフラン香るソース コンテチーズのアクセント

*Summer Venison from Tottori Wakasa
with Summer Vegetables*
鳥取県若桜 夏鹿コース
夏野菜添え

Caramelized Pineapple with Coconut Mousse
沖縄県産パイナップルのキャラメリゼ
ココナッツ香るムースと共に

Chef's Course

18,000円

*Kuro Satsuma Chicken / Prawn / Abalone /
Pike Conger / Fukunaga Beef / Kyoho Grape*

鹿児島黒さつま鶏・車海老・佐渡島鮑・
西京鱧・鹿児島福永牛フィレ・巨峰