

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

Tottori Spanish Mackerel Served with Vegetables

鳥取赤崎港水揚げ船上活け締めサワラ
彩り野菜のコンポジション

Grilled Eel and Saffron Risotto

with Port Sauce and Truffle

ウナギのグリエとサフランライス
ソースポルト トリュフ

Ehime Red Sea Bream Poêlé

with Cultured Butter and Mushroom Sauce

愛媛大島宮窪漁港藤本さんの真鯛ポワレ
発酵バターと茸のソース

Hokkaido Wine Lamb

with Fresh Herbs Scented Lamb Stock

北海道赤平めん羊牧場ワインラム
フレッシュハーブ香るジュドアニョー

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream

高知田野屋塩二郎の塩アイス

Pistachio Coupe

*Served with Okinawa Passion Fruits
and Pistachio Cream*

クーブ・ド・ピスターシュ
沖縄パッションフルーツとピスタチオクリーム

Félicité

19,800円

Tottori Spanish Mackerel

鳥取赤崎港水揚げ船上活け締めサワラ

Grilled Eel and Saffron Risotto

ウナギのグリエとサフランライス

Abalone Meunière

鮑のムニエル

Ehime Red Sea Bream Poêlé

愛媛大島宮窪漁港藤本さんの真鯛ポワレ

Grilled Ehime Akane Beef Fillet

愛媛・あかね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

Dill Marinated Norwegian Salmon with Potato Roll

ノルウェーサーモンのディルマリネと
ジャガイモのルー口仕立て

Braised Today's Fish

山形酒田港水揚げ本日魚のブレゼ

Japanese Oxtail Stew with Red Wine

和牛テールのドーブ 赤ワインの香り

Cherry and Rosemary Sherbet

Served with Chocolate Blanc Mousse

グリオットとローズマリーのソルベ
ショコラ・ブランムースと共に

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。