

Restaurant  
**Rosette**

**Rosette**  
14,000円

*Lightly Seared Scallop  
with Apple Composition*

帆立貝柱のミキュイと  
岩手紅果園リンゴのコンポジション

*Sautéed Foie Gras*

*Served with Truffle and Onion Tart with Port Sauce*

フォアグラソテー  
トリュフとオニオンのタルト  
ソースポルト

*Red Sea Bream, Blue Clab, Turnip, Taro  
and Shark Fin in Bouillabaisse*

金目鯛とワタリ蟹、聖護院蕪、海老芋、フカヒレの  
ブイヤベース仕立て

*Straw-grilled Kouchi Tosa Akaushi Beef Sirloin  
with Yuzu Pepper Sauce, Tomato Salt  
and Egoma Mustard*

土佐あかうしサーロインの薫焼き  
柚子胡椒ソース  
トマト塩、エゴマスタード

*Coffee Cream and Chocolate Gateau Opera*

軽く仕上げたコーヒークリームと  
チョコレートのガトーオペラ

**Saison**  
10,000円

*Marinated Tuna*

*Served with Cherry Tomato, Carrot and Red Turnip*

三崎港インドマグロのマリネと  
チェリートマト、人参、赤蕪のクリュディテ

*Sauteed Scallop Served with Cider Sauce*

帆立貝のソテー  
シードル香るソース

*Today's Fish Poêlé*

*Served with Sauce Vin Blanc  
and Japanese Mustard Spinach*

本日の魚のポワレ  
ソース・ヴァンブランと小松菜ピューレ

*Roasted Japanese Beef Rump*

*Served with Green Pepper Sauce*

黒毛和牛ランプ肉のロティ  
ソース・ポワブルベール

*Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream*

紅玉のタルトタタン  
バニラアイスを添えて

**Chef's Course**  
18,000円

*Tuna / Foie Gras / Abalone /  
Bouillabaisse / Beef Fillet / Dessert*

マグロ・フォアグラ・鮑・  
ブイヤベース・和牛フィレ肉・デザート