

Restaurant
Rosette

Rosette
16,500円

Nagasaki Golden Cuttlefish
Served with Botargo and Edible Flower
長崎産スミカのクリュ
自家製カラスミとエディブルフラワー

Canadian Veal Sweetbread Meunière
with Chanterelle Mushroom,
Pine Nuts, Romaine Lettuce and Balsamic Sauce
カナダ産リド・ヴォーのムニエル
ジロール茸、松の実、ロメインレタス
ソースバルサミコ

Today's Fish Poêlé
with Artichokes Barigoule
本日魚のポワレ
アーティチョークのバリグール

Roasted Duck
Served with Fifteen Grain Rice Risotto and Duck Stock
with Duck Thigh Confit and Vegetables
京都七谷クロワゼ鴨のロティ
十五穀米リゾットとジユドカナール
腿肉コンフィと彩り野菜添え

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream
高知田野屋塩二郎の塩アイス

Fôret Noire
Served with Cherry Compote and 72 % Chocolate Mousse
フォレノワール
グリオットコンポートと72%カカオのムース

AWABI
19,800円

Soft-boiled Egg, Lobster and Caviar
土佐ジロー半熟玉子、オマール海老、キャビア

Nagasaki Golden Cuttlefish
長崎産スミカのクリュ

Japanese Beef Tongue and Vegetable Pot-au-feu
国産牛タンと野菜のポトフ

Salt-crusted Nagasaki Abalone
Served with Liver Risotto, Brown Butter Sauce
長崎産鮑の岩塩包み焼き
肝リゾットとブルノワゼット

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

Indian Tuna, Sanriku Scallop,
Small Shrimp and Caviar Served with Fruit Tomato Compote
インドマグロ、三陸産帆立貝、小海老、キャビアと
高知岡崎農園フルーツトマトのコンポート

Black Grunt Poêlé Served with Spring Sautéed Cabbage
黒イサキのポワレ 春キャベツソテー

Grilled Tosa-akaushi Beef Thigh
土佐あかうし内モモ肉のグリエ

Lavender Flavored Brulee Served with Fresh Berries
ラベンダー香るブリュレ フレッシュベリーと共に

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。