

Restaurant  
Rosette

Rosette

14,000円

*Nagasaki Oval Squid*  
*Served with Caviar, Mini Leaf and Green Laver*

長崎・アオリイカのクリュ  
キャビア・ミニリーフ・室戸青のり

*Braised White Asparagus*  
*Served with Soft-boiled Tosa-jiro Egg with Truffle*

ホワイトアスパラガス  
土佐ジロー半熟玉子・トリュフ

*Red Sea Bream Poêle*  
*with Canola Flower and White Butter*

下田・金目鯛のポワレ  
菜の花・ブルブラン

*Akita Lamb Back Persillaed*  
*Served with Green Asparagus,  
Fava Beans and Urui (Mountain Vegetables)*  
*with Lamb Stock*

秋田・白神ラムのペルシャード  
グリーンアスパラガス・空豆・うるい  
ジュドアニョー

or  
又は

*Straw-grilled Tosa-akaushi Beef Sirloin*  
*with Tomato Salt ,Egoma Mustard and Shichimi*

土佐あかうしサーロイン  
藁の香り  
トマト塩・エゴマスタード・生七味

*Hokkaido Mascarpone Tiramisu*  
北海道・マスカルポーネのティラミス

Saison

10,000円

*Today's Hors D'oeuvres Using Fish*  
*from Akasaki, Tottori Prefecture*  
鳥取・赤崎産のお魚を使った  
本日のオードヴル

*Foie Gras Poêle*  
*with Caramelized Strawberry and Balsamic Sauce*  
フォアグラのポワレ  
苺のキャラメリゼとソースバルサミコ

*Roasted Monkfish with Saffron Sauce*  
下関・鮫鱈のロティ  
サフラン香るソース

*Japanese Black Cattle Beef "Ichibo"*  
*Served with Beef Stock and Vegetables*  
TOKYO COWBOY Select  
黒毛和牛イチボ肉  
ジュドブフと彩り野菜

*Strawberry Macaron*  
*Served with Ginger Flavored Strawberry Sherbet*  
苺のマカロン  
生姜香る苺のソルベをアクセントに

Chef's Course

18,000円

*Oval Squid / White Asparagus / Abalone /  
Beef Fillet / Dessert*

アオリイカ・ホワイトアスパラガス・鮑・  
牛フィレ肉・デザート