

Restaurant
Rosette

Rosette
15,400円

Guinea Fowl Galantine with Truffle Crudités
岩手・石黒農場ほろほろ鳥のガランティース
トリュフのクリュディテ

*Grilled Scallop and Mushroom Risotto
with Fermented Mushroom Sauce and Leak Sauce*
三陸・ヤマキイチ商店帆立貝のグリエ
茸のリゾット
発酵マッシュルームと青ネギの二種類のソース

Ehime Longtooth Grouper and Blue Crab Bouillabaisse
愛媛産クエと渡り蟹のブイヤベース仕立て

*Straw-grilled Tosa-Akaushi Beef Sirloin
with Yuzu Pepper Sauce and Porcini Salt*
土佐あかうしサーロインの薫焼き
柚子胡椒のソース
ポルチーニ茸の塩を添えて

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

Today's Dessert
本日のデザート

Saison
11,000円

*Lightly Seared Scallop
with Cauliflower and Chicory Crudités*
三陸・ヤマキイチ商店帆立貝のミキューイ
カリフラワーとトレビスのクリュディテ

Foie Gras Flan and Blue Crab Bouillabaisse
フォアグラのフラン
渡り蟹のブイヤベースを注いで

Ehime Red Sea Bream Poêlé
Served with Braised Turnip and Purée
愛媛産真鯛のポワレ
蕪のブレゼとピューレ

Roasted Ibaraki Meishan Pork
Served with Steamed Vegetables and Chicken Stock
茨城・塚原牧場梅山豚のロティ
野菜のエチュベ、ジュードヴォライユ

Today's Dessert
本日のデザート

Félicité
19,800円

*Amuse / Guinea Fowl / Truffle / Abalone /
Bouillabaisse / Beef Fillet / Dessert*
アミューズ・ほろほろ鳥・トリュフ・鮑・
ブイヤベース・和牛フィレ肉・デザート

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。