

Restaurant
Rosette

Rosette

15,400円

Awaji Onion Blanc-manger
淡路島新玉ねぎのブランマンジェ

.....

Marinated Firefly Squid with Vegetables

富山湾のホタルイカのマリネ
色とりどりの野菜のクリュディテ

.....

White Asparagus
with Tosa-jiro Egg's Hollandaise Sauce

ホワイトアスパラガス
高知・土佐ジロー卵のソースオランダーズ

.....

Sanriku Abalone Meunière
with Liver Risotto and Liver Sauce

with Brown Butter Sauce
三陸産アワビのムニエル
肝のリゾットと肝ソース、ブルノワゼット

.....

Ookamimomo Tomatoes Compote
with Tanoya Enjiro Salt

高知・四万十狼桃トマトのコンポート
田野屋塩二郎の塩をアクセントにして

.....

Roasted Iwate Ishiguro Farm Guinea Fowl
with Supreme Sauce and Truffle

岩手県石黒農場ホロホロ鳥のロティ
ソース・シュプレームとトリュフの香り

.....

Amanatsu Mousse and Jelly from Kumamoto
Accented with Fennel Scented Sauce

熊本県産甘夏のムースとジュレ
フェネル香るソースをアクセントに

Saison

11,000円

Awaji Onion Blanc-manger
淡路島新玉ねぎのブランマンジェ

.....

French Foie Gras Terrine
with Iwate Apple and Sauternes Jelly

フランス産フォアグラのテリーヌ
岩手紅果園林檎と彩り野菜
ソーテルヌジュレ添え

.....

Today's Fish Poêlé and Sauteed Bamboo Shoot
with Japanese Butterbur Sauce

本日の魚のポワレと筍ソテー
フキノトウ香るソース

.....

Roasted Meishan Pork Loin
Served with Pork Stock and Shiitake Mushroom Gratin

茨城県塚原牧場梅山豚ロース肉のロティ
ジュードポールとハ色椎茸のグラティネ

.....

Nagano Apple Compote
with Vanilla Cream and Green Apple Sorbet

長野・紅玉のコンポート
バニラクリームと青リンゴソルベ

Chef's Course

19,800円

Amuse / Onion / Firefly Squid / Foie Gras /
Abalone / Today's Fish / Beef Fillet / Dessert

アミューズ・新玉ねぎ・ホタルイカ・フォアグラ・
鮑・本日の魚・和牛フィレ肉・デザート