

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

Deep-fried White Asparagus
with Hollandaise Sauce and Truffle Sauce
ホワイトアスパラガスのフリチュール
ソースオランダーズとソーストリュフ

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ューダカナル
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

Félicité
19,800円

Nagasaki Golden Cuttlefish
長崎産スミカのクリュ

Deep-fried White Asparagus
ホワイトアスパラガスのフリチュール

Abalone and Shark Fin Meunière
鮑とフカヒレのムニエル

Today's Fish and Blue Crab Bouillabaisse
本日の魚と渡り蟹のブイヤベース仕立て

Grilled Japanese Black Cattle Beef Fillet
厳選黒毛和牛フィレ肉のグリエ

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 Braised Japanese Beef Tongue with Mustard Sauce
ブレゼした牛タンのグリエ 粒マスタードソース

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。