

Restaurant  
Rosette

Rosette  
16,500円

*Abalone, Sweet Shrimp and Steamed Sea Urchin  
in Sea Water Jelly*  
鮑、甘海老、雲丹、生海苔  
海水ジュレ仕立て

*Half-boiled Tosa-jiro Egg,  
Truffle, Artichoke and Ratatouille*  
土佐ジロー半熟玉子  
トリュフ、アーティチョーク、ラタトゥイユ

*Crispy Red Tilefish  
Served with Fresh Herb Verte Sauce*  
赤甘鯛のクリスティアン  
フレッシュハーブのソースヴェルト

*Roasted Hokkaido Venison Loin  
Served with Green Asparagus and Burdock Purée  
with Chevreuil Sauce*  
北海道産夏鹿ロース肉のロティ  
グリーンアスパラガスとゴボウピューレ  
ソースシュヴルイユ

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

*Yamanashi White Peach Compote and Hibiscus Jelly*  
山梨・白桃のコンポートとハイビスカスのジュレ

Félicité  
19,800円

*Marinated Mackerel Kobujime*  
軽く昆布締めしたシマアジ

*Half-boiled Tosa-jiro Egg, Truffle*  
土佐ジロー半熟玉子、トリュフ

*Abalone Meunière*  
鮑のムニエル

*Crispy Red Tilefish*  
赤甘鯛のクリスティアン

*Grilled Ehime Akane Beef Fillet*  
愛媛・あかね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

*Marinated Mackerel Kobujime with Vegetables Crudités*  
軽く昆布締めしたシマアジと彩り野菜のクリュディテ

*Sea Bass, Vienna-style  
and Deep-fried Artichoke with Albert Sauce*  
スズキのヴィエノワーズ  
アーティチョークのフリチュールとソースアルベール

*Roasted Tottori Beef Shoulder Sankaku with Yuzu Pepper Sauce*  
鳥取・万葉牛肩三角のロティ 柚子胡椒ソース

*Shizuoka Muskmelon Coupe*  
静岡・マクスメロンのクーブ