

Restaurant  
**Rosette**

**Rosette**

16,500円

*Lightly Grilled Pacific Bluefin Tuna  
Served with Avocado and Mini Leaf*  
軽く網焼きした黒マグロのクリュと  
アボカド、ミニリーフ

*Scallop Mi Cuit  
Served with Apple and Cider Sauce*  
釜石ヤマキイチ商店帆立貝のミキュイ  
岩手紅果園ふじわらロマン林檎とシードルソース

*Aomori Monkfish  
and Shark Fin and Blue Crab Bouillabaisse*  
青森産鮫鱈と渡り蟹、フカヒレの  
ブイヤベース仕立て

*Roasted Tottori Manyo Beef Sirloin  
with Tomato Salt, Egoma Mustard  
and Shichimi Pepper*  
鳥取万葉牛サーロインのロティ  
柚子胡椒ソース  
トマト塩、エゴマスタード、生七味

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

*Aomori Kougyoku Apple Tarte-titin*  
青森県産紅玉のタルトタン

**Félicité**

19,800円

*Lightly Grilled Pacific Bluefin Tuna*  
軽く網焼きした黒マグロのクリュ

*Marinated Foie Gras with Sakekasu and Saikyo Miso*  
酒粕と西京味噌でマリネしたフォワグラ

*Braised Abalone*  
蝦夷鮑のブレゼ

*Monkfish and Shark fin and Blue Crab Bouillabaisse*  
青森産鮫鱈とフカヒレ、渡り蟹の  
ブイヤベース仕立て

*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 Cold Yellowtail and Vegetables*  
佐渡島寒鰯のマリネと  
色とりどりの野菜のクリュディテ

*Grilled Scallop and Canadian Lobster*  
釜石ヤマキイチ商店帆立貝と  
カナダ産オマール海老のグリエ

*Roasted Kurogewagyū Ichibo*  
黒毛和牛イチボのロティ

*Kouchi Yellow Yuzu Mousse and Chocolate Cream*  
高知県産黄柚子のムースと  
チョコレートクリームのおペラ仕立て

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。