

Restaurant
Rosette

Rosette
14,000円

Kochi Yellowtail
Served with Japanese Radish and Beets Crudités
高知・沖ノ島寒鰯
大根とビーツのクリュディテ

Bisque Soup
スープビスク

Assortment of Iwate Shorthorn Beef,
Akita Beef
and Tosa-akaushi Beef
和牛サーロイン三種類のアソーテッド
岩手短角
秋田牛
土佐あかうし

Kochi Yellow Yuzu Mousse and Jelly
高知・黄柚子のムースとジュレ

Saison
10,000円

Today's Hors D'oeuvres Using Fish
from Akasaki, Tottori Prefecture
鳥取・赤崎産のお魚を使った
本日のオードヴル

Foie Gras Poêle
with Caramelized Strawberry and Balsamic Sauce
フォアグラのポワレ
苺のキャラメリゼとソースバルサミコ

Roasted Monkfish with Saffron Sauce
下関・鮫鱈のロティ
サフラン香るソース

Japanese Black Cattle Beef "Ichibo"
Served with Beef Stock and Vegetables
TOKYO COWBOY Select
黒毛和牛イチボ肉
ジューブフと彩り野菜

Strawberry Macaron
Served with Ginger Flavored Strawberry Sherbet
苺のマカロン
生姜香る苺のソルベをアクセントに

Chef's Course
18,000円

Today's Fish / Foie Gras / Abalone /
Monkfish / Beef Fillet / Dessert

本日の魚・フォアグラ・鮑・
鮫鱈・牛フィレ肉・デザート