

Restaurant
Rosette

Rosette

14,000円

Nagasaki Oval Squid
Served with Caviar, Mini Leaf and Green Laver

長崎・アオリイカのクリュ
キャビア・ミニリーフ・室戸青のり

Braised White Asparagus
Served with Soft-boiled Tosa-jiro Egg with Truffle

ホワイトアスパラガス
土佐ジロー半熟玉子・トリュフ

Red Sea Bream Poêle
with Canola Flower and White Butter

下田・金目鯛のポワレ
菜の花・ブルブラン

Akita Lamb Back Persillaed
Served with Green Asparagus,
Fava Beans and Urui (Mountain Vegetables)
with Lamb Stock

秋田・白神ラムのペルシャード
グリーンアスパラガス・空豆・うるい
ジューダニョー

or
又は

Straw-grilled Tosa-akaushi Beef Sirloin
with Tomato Salt ,Egoma Mustard and Shichimi

土佐あかうしサーロイン
藁の香り
トマト塩・エゴマスタード・生七味

Hokkaido Mascarpone Tiramisu
北海道・マスカルポーネのティラミス

Saison

10,000円

Marinated Hokkaido Sakura Trout
Served with Fava Beans, Snap Peas and Hosta Montana

北海道・桜鱒のマリネ
空豆・スナップエンドウ・うるい

Sautéed Awaji Island Onion and Potato with Truffle
淡路島オニオンと新ジャガイモのソテー

トリュフの香り

Steamed Golden Threadfin Bream
Served with Sautéed Bamboo Shoot and Crown Daisy, Broth-style

長崎・イトヨリヴァプール
筍ソテーと春菊のブイヨン仕立て

Roasted Challandais Duck
with Maple Flavored Duck Stock and Beet
フランス・ビュルゴー家シャラン鴨のロティ
メープル香るジューダカナル
ビーツのアクセント

White Chocolate Mousse with Hyuganatsu Citrus Jam
ホワイトチョコレートムース
日向夏コンフィチュールと共に

Chef's Course

18,000円

Oval Squid / White Asparagus / Abalone /
Beef Fillet / Dessert

アオリイカ・ホワイトアスパラガス・鮑・
牛フィレ肉・デザート