

Restaurant
Rosette

Rosette

14,000円

Amberjack Cru

*Served with Summer Vegetables Taboulé
with Citrus Vinaigrette*

鹿児島産カンパチのクリュ
夏野菜のタブレと柑橘ヴィネグレット

Eel Meunière and Foie Gras Poêle

Served with Curry Sauce and Summer Truffle

ウナギのムニエルと
フォワグラポワレ
ソース・キュリー、サマートリュフ

Today's Fish

Served with Watercress Oil and Butter Milk

大船渡漁港のお魚
クレソンオイルとバターミルクを添えて

Tosa Akaushi Beef Sirloin

with Pepper Sauce, Tomato Salt and Perilla Mustard

高知・土佐あかうしサーロイン
三重県すいとぼたけの倭がらしソース
田野屋塩二郎トマト塩、岩手エゴマスタード

Miyazaki Mango Pudding

Served with Lemon Sherbet

宮崎マンゴーを使ったプリン
シトロンソルベを添えて

Saison

10,000円

Amberjack Cru

*Served with Summer Vegetables Taboulé
with Citrus Vinaigrette*

鹿児島産カンパチのクリュ
夏野菜のタブレと柑橘ヴィネグレット

Iwate Scallop Poêlé

*Served with Aguri Organic Rice Risotto
with Brown Butter Sauce*

岩手・ヤマキイチ商店の帆立貝
伊予郡”あぐり”無農薬米のリゾット
ソース・ブルノワゼット

Roasted Tosa Akaushi Ichibo Beef

with Green Mustard Sauce

高知・土佐あかうしイチボのロティ
ソース・グリーンマスタード

Cheese Cake with Dark Cherry

ガトーフロマージュ
ダークチェリーと共に

Chef's Course

18,000円

Scallop / Abalone /

Today's Fish / Ehime Iyo Beef / Dessert

岩手・帆立貝・佐渡島アワビ・
大船渡漁港の魚・愛媛・伊予牛フィレ・デザート