

Restaurant  
Rosette

Rosette  
15,400円

*Nagasaki Aori Squid*  
*Served with Vegetable Tart Tailoring*  
長崎産アオリイカのクリュ  
色とりどりの野菜のタルト仕立て

.....  
*Sautéed Eel*  
*Served with Saffron Crispy Risotto and Port Sauce*  
ウナギのソテー  
サフランクリスピーリゾット  
ソースポルト

.....  
*Today's Fish Poêlé*  
*with Nori Seaweed and Ginger Butter Sauce*  
本日の魚のポワレ  
生海苔とジンジャーバターソース

.....  
*Kouchi Fruit Tomatoes with Tanoya Enjiro Salt*  
高知・真嶋農園のフルーツトマト  
田野屋塩二郎のトマト塩

.....  
*Roasted Ibaraki hitachi Japanese Beef Sirloin*  
*with Vegetables and Chicken Stock*  
茨城・常陸牛サーロインのロティ  
彩り野菜とジュードヴォライユ

.....  
*Shizuoka Muskmelon Coupe and Port Wine Flavored Jelly*  
*Served with Vanilla Ice Cream*  
静岡産マスクメロンのクーブ  
ポルト酒のジュレとバニラアイス

Saison  
11,000円

*Marinated Norwegian Salmon with Saffron, Basil and Beets*  
*Served with Summer Vegetable and Consommé Jelly*  
ノルウェーサーモンのマリネ  
サフラン、バジル、ビーツ、夏野菜とコンソメジュレ

.....  
*Niigata Shiitake Mushroom and Shrimp Risotto*  
*with Mushroom Cream*  
新潟八色椎茸のブレゼと天使エビのリゾット  
クレームドシャンピニオン

.....  
*Deep-fried Today's Fish*  
*Served with Buckwheat Galette and Julienne Vegetable*  
*with Whipped Balsamic*  
本日の魚のフリチュール  
そば粉のガレット、野菜のジュリエンス

.....  
*Tokyo Cowboy's Selection*  
*Grilled Japanese Black Cattle Beef*  
TOKYO COWBOYセレクト  
黒毛和牛トモサンカクのグリエ

.....  
*Yamanashi White Peach Compote*  
*Served with Elder Flower Sherbet*  
山梨・白桃のコンポート  
エルダーフラワー香るソルベと共に

Félicité  
19,800円

*Amuse / Aori Squid / Abalone /*  
*Today's Fish / Eel / Beef Fillet / Dessert*  
アミューズ・アオリイカ・鮑・  
本日の魚・ウナギ・和牛フィレ肉・デザート