

Restaurant
Rosette

Rosette
14,000円

Kouchi 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 Towada Shorthorn Beef,
Japanese Black Cattle Beef
and Tosa-akaushi Beef*
和牛サーロイン三種類のアソーテッド
十和田あおり短角
黒毛和牛
土佐あかうし

Kouchi 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