

Restaurant
Rosette

Rosette
16,500円

*Abalone, Sweet Shrimp and Steamed Sea Urchin
in Sea Water Jelly*
鮑、甘海老、雲丹、生海苔
海水ジュレ仕立て

*Half-boiled Tosa-jiro Egg,
Truffle, Artichoke and Ratatouille*
土佐ジロー半熟玉子
トリュフ、アーティチョーク、ラタトゥイユ

*Crispy Red Tilefish
Served with Roasted Turnips
and Fresh Herb Verte Sauce*
赤甘鯛のクリスティアン
青森野辺地蕪のロティ
フレッシュハーブのソースヴェルト

*Roasted Hokkaido Venison Loin
Served with Green Asparagus and Burdock Purée
with Chevreuil Sauce*
北海道産夏鹿ロース肉のロティ
グリーンアスパラガスとゴボウピューレ
ソースシュヴルイユ

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream
高知田野屋塩二郎の塩アイス

Yamanashi White Peach Compote and Hibiscus Jelly
山梨・白桃のコンポートとハイビスカスのジュレ

Blue Lobster
19,800円

Roasting Beef Sirloin and Colorful Vegetables
国産牛サーロインの炙り
彩り野菜のクリュディテ

Lobster Bisque
オマール海老のビスク

Lobster Thermidor
オマール・ブルーのテルミドール

Roasted Lobster
Served with Saffron Crispy Risotto with Lobster Sauce
オマール・ブルーのロティ
サフランクリスピーリゾット、ソースオマール

Enjiro Tanoya Salt Ice Cream
高知田野屋塩二郎の塩アイス

Yamanashi White Peach Compote
山梨県産白桃を使ったコンポート

Saison
13,200円

Marinated Mackerel Kobujime with Vegetables Crudités
軽く昆布締めしたシマアジと彩り野菜のクリュディテ

*Sea Bass, Vienna-style
and Deep-fried Artichoke with Albert Sauce*
スズキのヴィエノワーズ
アーティチョークのフリチュールとソースアルベール

Roasted Tottori Beef Shoulder Sankaku with Yuzu Pepper Sauce
鳥取・万葉牛肩三角のロティ 柚子胡椒ソース

Shizuoka Muskmelon Coupe
静岡・マクスメロンのクーブ

表示価格は税込です。

別途サービス料(10%)を頂戴いたします。

仕入状況によりメニューが変更する場合がございます。