

Restaurant  
Rosette

Rosette  
15,400円

*Misaki Bluefin Tuna,  
Edible Flower and Tottori Mini Leaf  
with Homemade Dried Salted Roe*  
三崎港本マグロのクリュ  
エディブルフラワー、鳥取産ミニリーフ  
自家製カラスミのアクセント

.....  
*Hokkaido Cod Milt Meuniere  
Served with Sautéed Spinach and Brown Butter Sauce*  
北海道産真鱈白子のムニエル  
ホウレン草のソテーとソースブールノワゼット

.....  
*Scallop Plancha (Teppanyaki) with Iwate Apple Sauce*  
ヤマキイチ商店帆立貝のプランチャ  
岩手紅香園リンゴのソース

.....  
*Roasted Akita Lamb  
with Lamb Stock and Vegetables*  
秋田白神ラムのロティ  
ジュードアニョーと彩り野菜

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

.....  
*Fromage Cru  
Served with Setouchi Lemon Jam*  
フロマージュクリュ  
瀬戸内レモンのコンフィチュールをアクセントに

Saison  
11,000円

*Canadian Lobster and Iwate Apple Crudités*  
カナダ産オマール海老と  
岩手紅香園のリンゴのクリュディテ

.....  
*Steamed Today's Fish and Kuwana Clam,  
Sanriku Seaweed  
with Fish Stock and Fermented Butter Sauce*  
本日魚と桑名産蛤、  
三陸産昆布のヴァプール  
ジュードポワソンと発酵バターソース

.....  
*Grilled Kuroge-wagyu Beef Ichibo  
with Wasabi and Tomato Salt*  
黒毛和牛イチボのグリエ  
山葵の香り  
彩り野菜とトマト塩

.....  
*Kouchi Yellow Yuzu Mousse  
with Chocolate Croquant*  
高知黄柚子のムース  
ショコラ・クロッカんと共に

Félicité  
19,800円

*Amuse / Bluefin Tuna / Foie Gras / Today's Fish /  
Abalone / Beef Fillet / Dessert*  
アミューズ・本マグロ・フォアグラ・本日魚・  
鮑・和牛フィレ肉・デザート

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。