

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

*Lightly Grilled Pacific Bluefin Tuna
Served with Avocado and Mini Leaf*
軽く網焼きした黒マグロのクリュと
アボカド、ミニリーフ

*Scallop Mi Cuit
Served with Apple and Cider Sauce*
釜石ヤマキイチ商店帆立貝のミキュイ
岩手紅果園ふじわらロマン林檎とシードルソース

*Aomori Monkfish
and Shark Fin and Blue Crab Bouillabaisse*
青森産鮫鱈と渡り蟹、フカヒレの
ブイヤベース仕立て

*Roasted Tottori Manyo Beef Sirloin
with Tomato Salt, Egoma Mustard
and Shichimi Pepper*
鳥取万葉牛サーロインのロティ
柚子胡椒ソース
トマト塩、エゴマスタード、生七味

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

Aomori Kougyoku Apple Tarte-titin
青森県産紅玉のタルトタン

Félicité

19,800円

Lightly Grilled Pacific Bluefin Tuna
軽く網焼きした黒マグロのクリュ

Marinated Foie Gras with Sakekasu and Saikyo Miso
酒粕と西京味噌でマリネしたフォワグラ

Braised Abalone
蝦夷鮑のブレゼ

Monkfish and Shark fin and Blue Crab Bouillabaisse
青森産鮫鱈とフカヒレ、渡り蟹の
ブイヤベース仕立て

Grilled Ehime Akane Beef Fillet
愛媛・あかね和牛フィレ肉のグリエ

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

Dessert
デザート

Saison

13,200円

Lightly-seared Hakkaisan Salmon
新潟八海山サーモンのミキュイ
根セロリサラダ、春菊、鱒子

Grilled Scallop and Canadian Lobster
釜石ヤマキイチ商店帆立貝と
カナダ産オマール海老のグリエ

Roasted Meishan Pork
茨城県塚原牧場の梅山豚のロティ

Kouchi Yellow Yuzu Mousse and Chocolate Cream
高知県産黄柚子のムースと
チョコレートクリームのおペラ仕立て

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。