

Restaurant
Rosette

Rosette
14,000円

*Searred and Marinated Nagasaki Black Grunt
Served with Vegetables*

長崎・黒イサキ
皮目を炙ってマリネしたイサキと
野菜のクリュディテ

*White Asparagus
with Mountain Vegetables, Herbs and Hollandaise*

ホワイトアスパラガス
山菜・ハーブ・オランダーズの初夏の装い

*European Lobster
with Lightly Whipped Sauce*
ヨーロッパ・オマール海老
軽く泡立てたソース

or
又は

*Japanese Black Cattle Beef Fillet
TOKYO COWBOY select*
黒毛和牛フィレ

Hokkaido Mascarpone Tiramisu
北海道・マスカルポーネのティラミス

Saison
10,000円

*Marinated Hokkaido Cherry Salmon
Served with Fava Beans, Snap Peas and Hosta Montana*
北海道産桜鱒のマリネ
空豆・スナップエンドウ・うるい

Sautéed Awaji Island Onion and Potato with Truffle
淡路島オニオンと新ジャガイモのソテー
トリュフの香り

*Steamed Golden Threadfin Bream
Served with Sautéed Bamboo Shoot and Crown Daisy, Broth-style*
長崎・イトヨリヴァプール
筍ソテーと春菊のブイヨン仕立て

*Roasted Challandais Duck
with Maple Flavored Duck Stock and Beet*
フランス・ビュルゴー家シャラン鴨のロティ
メープル香るジュードカナル
ビーツのアクセント

White Chocolate Mousse with Hyuganatsu Citrus Jam
ホワイトチョコレートムース
日向夏コンフィチュールと共に

Chef's Course
18,000円

*Brack Grunt / White Asparagus / Abalone /
Beef Fillet / Dessert*

黒イサキ・ホワイトアスパラガス・鮑・
牛フィレ肉・デザート