

2025年1月14日より

Restaurant  
Rosette

Degustation

4,950円

Scallops, Couscous  
帆立、クスクス

.....  
Marinated Kagoshima Greater Amberjack  
Tricolor Cauliflower  
Orange Flavor  
鹿児島産カンパチのマリネ  
色とりどりのカリフラワー  
オレンジ風味

.....  
Aomori Cob Poêlé  
Braised Wawa Choy  
Bacon Cream Sauce  
青森産真鱈ポワレ  
わわ菜のブレゼ  
ベーコン香るクリームソース

.....  
Iwate Iwai Chicken En Croute  
Bercy Sauce  
岩手産いわい鶏  
アン・クルート  
ソースベルシー

.....  
Strawberry Chiffon Cake  
Crème Chantilly Fromage  
苺のシフォンケーキ  
シャンティフロマージュ

Aisance

7,700円

Scallops, Caviar, Couscous  
帆立、キャビア、クスクス

.....  
Marinated Himi Yellowtail  
Cauliflower Tartare  
Orange Vinaigrette  
富山産氷見鰯のマリネ  
カリフラワータルタル  
ヴィネグレット オレンジ

.....  
Hokkaido Cod Milt  
Savoy Spinach, Pâte de Brik  
北海道産真鱈白子  
ちぢみほうれん草 パートブリック

.....  
Aomori Flounder Poêlé  
Seaweed Butter, Vermouth Sauce  
青森産平目のポワレ  
海藻バター ソースノイリー

.....  
Beef Fillet Wellington  
Yairo Shiitake Mushroom Duxelles  
Madeira Sauce  
国産牛フィレ肉のパイ包み  
八色しいたけデュクセル ソースマデラ

Specialite

+3,300円

※追加料金にてメインディッシュを変更できます

Tosa-Akaushi Beef Sirloin  
Yuzu Pepper Sauce  
土佐あかうしのロースト 柚子胡椒ソース

.....  
Gâteau Marjolaine  
ガトー・マルジョレーヌ

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。