

2025年1月14日より

Restaurant  
**Rosette**

**Rosette**

16,500円

*Himi Buri Amberjack and Colorful Radish*  
*Arugula Vinaigrette*

富山ひみ寒ブリとカラフル大根  
ルッコラのヴィネグレット

*Hokkaido Cod Milt Meunière*  
*Saffron Risotto and Tomato Condiments*  
北海道産真鱈白子のムニエル  
サフランリゾットとトマトのコンデモン

*Aomori Anglerfish and Blue Crab Bouillabaisse*  
青森風間浦アンコウと  
渡り蟹のブイヤベース

*Straw Grilled Tosa Akaushi Sirloin*  
土佐あかうしサーロインの薫焼き

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

*Kouchi Kiyuzu Citrus Fromage Cru*  
高知 黄柚子香る  
フロマージュ・クリュ

**Félicité**

19,800円

*Himi Buri Amberjack and Colorful Radish*  
富山ひみ寒ブリとカラフル大根

*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

*Abalone Meunière with Liver Sauce*  
蝦夷鮑のムニエル 肝のソース

*Grilled Kuroge-wagyu Beef Fillet*  
黒毛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 Red King Crab*  
軽く炙ったタラバ蟹

*Ehime Sea Bream Braised in Cocotte*  
*Kuwana Clam, Nanohana and Turnip*  
ココットでブレゼした愛媛産真鯛  
桑名産蛤、菜の花、蕪

*Iwate Tankaku Beef Shank Ragu*  
岩手産短角牛スネ肉のラゲー

*Pistachio Dacquoise*  
ピスタチオのダックワーズ  
イチゴソルベと共に

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。