

2024年10月1日より

Restaurant  
Rosette

Rosette

16,500円

*Hokkaido Surf Clam*  
*Fresh Vegetables and Clam Foam*  
北海道産北寄貝  
彩り野菜と貝のフォーム

*Braised Niigata Nagomi Pork*  
*with Yairo Shiitake Mushroom*  
*Champignon Butter Sauce*  
新潟産八色椎茸となごみ豚のブレゼ  
シャンピニヨンのバターソース

*Crispy Fukuoka Red Tilefish*  
*Lemon Verbena Flavored Bouillon Pour-over*  
福岡産赤甘鯛のクリスティアン  
ヴェルベーン香るブイヨンを注いで

*Roasted Tottori Beef Chuck*  
*Sherry Vinegar Sauce*  
鳥取万葉牛肩三角のロティ  
シェリーヴィネガーソース

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

*Waguri Chestnut Mont Blanc*  
*Maple Leaf and Griotte Accent*  
和栗のモンブラン  
もみじとグリオットをアクセントに

Félicité

19,800円

*Marinated Iwate Iwahime Salmon*  
岩手産岩姫サーモンのマリネ

*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

*Sautéed Abalone with Seaweed Butter and Liver Sauce*  
蝦夷鮑の海藻バターソテーと肝のソース

*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

*Marinated Iwate Iwahime Salmon*  
岩手県岩姫サーモンのマリネ

*Braised Shizuoka Shimoda Red Sea Bream*  
*Sautéed Mushrooms and Albert Sauce*  
静岡下田産金目鯛のブレゼ  
茸ソテーとソースアルベール

*Roasted Iwate Duck Breast*  
岩手産合鴨胸肉のロティ

*Yamagata Pear Compote*  
山形産洋梨のコンポート  
バニラクリームとフィユタージュ

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。