

Restaurant
Rosette

Chef's Table

24,200円

<メニュー例>

Amuse
アミューズ

.....

Fukuoka Yellowtail Amberjack Cru
福岡産ヒラマサのクリュ

.....

Tsushima Eel Friture
Served with Balsamic Fouetté
対馬産穴子のフリチュール
バルサミコフェッテ

.....

Ehime Butterfish Plancha(Teppanyaki)
Served with Albert Sauce
愛媛産マナガツオのプランチャ
ソース・アルベール

.....

Ezo Abalone
蝦夷鮑
or
Akita Lamb
秋田 白神ラム
or
Kouchi Akaushi Sirloin
土佐 あかうしサーロイン
or
Ehime Wagyu Fillet
愛媛 あかね和牛フィレ

DESSERT

Please Choose a Dessert That Interests You
<お好きなデザートをお選びください>

.....

Lavender Honey Lemon Tart
Dill Oil and Elder Flower Jelly
ラベンダー香るはちみつのタルト
ディルオイルとエルダーフラワージェルのアクセント

Yamagata Satonishiki Cherry
Crème au Beurre Pistache
山形県産佐藤錦
クレーム・オ・ブール・ピスターシュ

Ricotte Cheese Soufflé
Refreshing Lemon Flavor
リコッタチーズのスフレ
爽やかなレモンの香り

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。