

2024年7月16日～

Restaurant
Rosette

Degustation

4,950円

Vichyssoise
ヴィシソワーズ

Norwegian Salmon
Summer Vegetable Jelly
ノルウェーサーモンと
夏野菜のジュレ

Chiba Eel Friture
Served with Piperado
千葉産穴子のフリット
ピペラード添え

Roasted Niigata Pork
Robert Sauce
新潟産なごみ豚のロースト
ソースロベール

Grapefruit Éclair
Lychee and Yogurt Sauce
グレープフルーツのエクレール
ライチとヨーグルトのソース

Aisance

7,700円

Vichyssoise
ヴィシソワーズ

Snow Crab and Mussels
Consommé Jelly and Summer Vegetables
ズワイ蟹、ムール貝
コンソメジュレ 夏野菜

Corn Cake Salé
トウモロコシ
ケーキサレ

Braised Chiba Barracuda
Lemon Grass and White Eggplant
千葉産カマスのブレゼ
レモングラス 白茄子

Roasted Iwate Guinea Fowl Thigh
Served with Piperado and Soft-Boiled Hoshino Black Egg
岩手産ホロホロ鳥モモ肉のロースト
ピペラード ホシノブラック

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

Yamanashi Hakuto Compote with Sorbet
Framboise Sauce Accent
山梨産白桃のコンポートとソルベ
フランボワーズソースをアクセントに

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。