

2024年7月1日～

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

*Sea Urchin, Scallop
and Sweet Shrimp in Sea-water Jelly*
雲丹、帆立貝、
甘海老の海水ジュレ仕立て

*Seared Aichi Eel
Served with Crispy Saffron Risotto
and Port Wine Sauce*
愛知三河産ウナギの天火焼き
サフランクリスピーリゾットとソースポルト

*Fukuoka Bonito Poêlé
Served with Girolle Mushroom Fricassee*
福岡産マナガツオのポワレ
ジロール茸のフリカッセ

*Roasted Tottori Venison
Served with Beet Flavored Venison Stock*
鳥取夏鹿ロース肉のロティ
ビーツ香るジュドシブルイユ

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

*Amami Passion Fruit Mousse
and Exotic Fruits with Mint Jelly*
奄美産パッションフルーツのムースと
エキゾチックフルーツ
ミント香るジュレと共に

Félicité

19,800円

*Sea Urchin, Scallop
and Sweet Shrimp in Sea-water Jelly*
雲丹、帆立貝、甘海老の海水ジュレ仕立て

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 Risotto
蝦夷鮑の海藻バターソテーと肝のリゾット

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

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

*Ehime Grouper Poêlé
with Mussel Stock and Fresh Herb Sauce*
愛媛産キジハタのポワレ
ムール貝のブイヨンとフレッシュハーブのソース

Roasted Iwate Guinea Chicken
岩手石黒農場ほろほろ鳥のロティ

Yamanashi Plum Tart with Fromage Blanc Sherbet
山梨産プラムのタルト
フロマージュブランのソルベを添えて

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。