

2025年3月17日より

Restaurant  
**Rosette**

**Degustation**

4,950円

*Awaji Spring Onion Velouté*  
淡路島新玉ねぎのヴェルテ

*Marinated Hokkaido Cherry Trout  
Spring Vegetables and Nanohana Purée*  
北海道サクラマスのマリネ  
春野菜と菜の花ピュレ

*Ehime Sakura Sea Bream Poêlé  
Aosa Seaweed Sauce*  
愛媛桜鯛のポワレ  
あおさ香るソースで

*Yamagata Sangen Pork Loin  
2 Kinds of Cabbage*  
山形三元豚ロース  
2種類のキャベツ添え

*Strawberry Mousse  
Sakura and Pistachio Scent*  
ムースオフレーズ  
桜とピスターシュの香り

**Aisance**

7,700円

新玉ねぎ  
*Awaji Spring Onion Velouté topped with Consommé Jelly*  
淡路島新玉ねぎヴェルテにコンソメジュレを浮かべて

サクラマス  
*Dill-marinated Hokkaido Chery Trout  
Urui, Snap Peas, Spring Vegetables*  
北海道サクラマスのディルマリネ  
うるい、スナップエンドウ、春野菜を添えて

穴子  
*Tsushima Eel Friture*  
2 Year-aged Kitaakari Potato Croquette with Cornichon Sauce  
対馬穴子フリット  
2年熟成キタアカリのクロケットとコルニッションのソースと共に

赤メバル  
*Yamagata Mebaru Seaperch Poêlé  
Green Peas, Turnip and Jus de Clam Sauce Pourover*  
山形赤メバルのポワレ  
グリーンピースと蕪、蛤のジュで仕上げたソースを注いで

仔羊  
*Australian Lamb Roti*  
Green Asparagus and Black Pepper Sauce  
オーストラリア産仔羊のロティ  
グリーンアスパラガスと黒胡椒を効かせたソースで

**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 Rouge Beef Sirloin*  
土佐あかうしのロースト

グリオットチェリー  
*Bittersweet Chocolate and Chantilly Cream*  
ほろ苦いチョコレートムースとシャンティ