

2025年3月3日より

Restaurant
Rosette

Rosette

16,500円

Herb Marinated Ehime Sea Bream
Fresh Vegetables Composition
愛媛産真鯛のハーブマリネ
彩り野菜のコンポジション

Ris de Veau Meunière
Truffle Sauce and Cultured Mushroom Sauce
イタリア産リドヴォーのムニエル
トリュフソースと発酵マッシュルームソース

Aomori Anglerfish and Blue Crab Bouillabaisse
青森風間浦アンコウと
渡り蟹のブイヤベース

Straw Grilled Tosa Akaushi Sirloin
土佐あかうしサーロインの薫焼き

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

Kouchi Kiyuzu Citrus Fromage Cru
高知 黄柚子香る
フロマージュ・クリュ

Félicité

19,800円

Herb Marinated Ehime Sea Bream
愛媛産真鯛のハーブマリネ

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

Abalone Meunière with Liver Sauce
蝦夷鮑のムニエル 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

Lightly-Seared Red King Crab
軽く炙ったタラバ蟹

Ehime Sea Bream Paner à l'Anglaise
Cultured Miso Marinated Yolk and Beurre Blanc
愛媛産真鯛のパネ
発酵味噌でマリネした卵黄とブルブランソース

Iwate Tankaku Beef Shank Ragu
岩手産短角牛スネ肉のラゲー

Pistachio Dacquoise
ピスタチオのダックワーズ
イチゴソルベと共に

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。

仕入状況によりメニューが変更する場合がございます。