

Restaurant
Rosette

Chef's Table

19,800円

<メニュー例>

Amuse
アミューズ

Hokkaido Surf Clam
Fresh Vegetables and Foam
北海道産北寄貝
彩り野菜と貝のフォーム

Nagasaki Eel Friture
Served with Sherry Vinegar Sauce
長崎産穴子のフリチュール
シェリーヴィネガーのソース

Ehime Spanish Mackerel Plancha(Teppanyaki)
Served with Albert Sauce
愛媛産鯖のプランチャ
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>

Yamagata Pear Compote
Vanilla Creame and Feuilletage
山形産洋梨のコンポート
バニラクリームとフィユタージュ

Waguri Chestnut Mont Blanc
Maple Leaf and Griotte Accent
和栗のモンブラン
もみじとグリオットをアクセントに

Crème d'Ange
Red Wine and Fig Sorbet, Truffle Honey
クレーム・ダンジュ
赤ワインと無花果のソルベ
トリュフ香るハチミツと共に

Gianduja and Chocolate Soufflé
Served with Rich Vanilla Ice Cream
ジャンドゥーヤとチョコレートのスフレ
バニラアイス添え

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。