



ご提供するヴーヴ・クリコ ローズラベルについて

1772年にフランス、シャンパーニュ地方で創業した伝統あるシャンパーニュ・メゾンヴーヴ・クリコ。

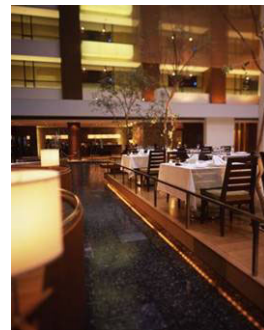
時を越えて、いつも愛される永遠のスタイルです。ロマンティックなサーモンピンクの輝き、赤い果実のアロマ溢れる爽やかな味わいで、ローズラベルは楽しく幸せなひとときをもたらします。

ザ・ダイニングについて

(フレンチフュージョンレストラン&バー)

南仏2ツ星レストラン「ロアジス」の味を伝える本格フランス料理をベースに、地中海、イタリアン、アジアテイストを融合した、独創性あふれるフュージョンスタイルをご提供いたします。日中は陽光ふりそそぐ開放感あふれる空間で、夜はキャンドルライトと水のハーモニーが醸し出す神秘的な空間で、あでやかに盛り付けられたお料理を、夜更けにはバーでグラスを傾けながら優雅な語らいをお楽しみいただけます。

営業時間：6:30～24:00 (L.O. 23:30) 26階 / 89席



メニュー

Starter

季節野菜と2種類のサーモン（ムースとスライス）を添えたサラダ、
ディル風味のジュレを添えて

ニース風サラダ

フォアグラのスチーム、セロリアックとジェリービネガーソース

真鯛のカルパッチョ、南仏風野菜のソース

チーズクルトンを添えたオニオンスープ

Appetizers

フォアグラのムースを添えた蕪のクリームスープ

伊達鶏のオレキエッテ、下仁田ネギと三つ葉を添えて

マッシュルーム入りオムレツ、トリュフソース

ハーブの衣を載せた真鯛のロースト、レモンの香りの魚介のソース

Main Dish

季節のスズキのソテー、赤ワインソース、白隠元豆のコリアンダー風味とともに

真鯛の香り蒸し、根セロリのソース、沖縄タンカン添え

イベリコポークのハーブグリル、季節の野菜とソーセージ風味ソースを添えて

子羊のグリル、あら挽きクスクスと南仏風ソース

国産牛のポルシチ風ポトフ仕立て、サマーマスタード添え

オマール海老のナージュ、青森産リンゴ添えシードルとカルバドス風味

オマール海老のソテー 色とりどりの野菜とリンゴのナージュ
(追加料金 ¥1,470)

黒毛和牛フィレ肉のグリル ソースピカント
(追加料金 ¥3,360)

Dessert

クラシックチョコレートケーキ、バニラアイスとベリー添え

トンカ風味のブランマンジェ、季節の野菜添え

アイスクリームの盛り合わせ

季節のフルーツタルト

* メニューは時節により変更いたします。