

# Restaurant Rosette

日本の厳選食材で彩るクリスマス

## レストラン ロゼット『クリスマス・ディナー』

2015年12月21日(月)～12月25日(金) 国の重要文化財「明治生命館」地下1階

東京・丸の内のクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」のメインダイニング「レストラン ロゼット」では、12月21日(月)～12月25日(金)の期間、鹿児島・霧島の黒さつま鶏や静岡の赤座海老など、日本の厳選食材で創ったクリスマス・ディナー(7品/15,000円/税・サ別)をご提供します。



### ■ センチュリーコート丸の内

1934年に竣工された国の重要文化財「明治生命館」の地下1階に、2008年7月にオープンした400坪を有するクラブレストラン。複合飲食施設として、フレンチ「レストラン ロゼット」、和食「二十四節季 朔 -SAKU-」、バー「マーブル」などの会員制クラブ(会員専用施設)を備え、約1,500名のメンバーが所属しています。シェフ鏡 智行が手がける「レストラン ロゼット」は、コース料理を10,000円(税・サ別)から揃えています。料理長村上 剛史が手がける「二十四節季 朔」はお任せコース12,000円(税・サ別)のみを提供し、二週毎に献立を変更いたします。

### ■ レストラン ロゼット『クリスマス・ディナー』概要

- ・期間: 12月21日(月)～25日(金) 17:30～23:30 (L.O. 21:30)
  - ・料金: 15,000円(税・サ別)
  - ・場所: 「レストラン ロゼット」(センチュリーコート内) <http://www.century-court.com>  
千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F/TEL. 03-3213-1711
  - ・料理: アミューズ/前菜/前菜/前菜/魚料理/肉料理/デザート
- ※メニューの詳細は次頁にてご確認くださいませ。



レストラン ロゼット 内観



明治生命館 外観

■レストラン ロゼット『クリスマス・ディナー』（15,000円 税・サ別） 12月21日（月）～25日（金）



アミューズ

魚介のマリネと色とりどりの野菜



前菜

北海道・雲丹 人参のムースと生海苔ジュレの大理石見立て



前菜

鹿児島・霧島の大作さんが育てた黒さつま鶏  
ガランティーヌにした黒さつま鶏にジュ・ド・プーレと黒トリュフ、  
フォワグラソテーを添えて



前菜

静岡産・赤座海老 ミ・キュイに仕上げた海老と  
土佐文旦のマリアージュ



魚料理

佐渡島・赤ムツ  
皮目を香ばしく焼き上げたノドグロ スープ・ド・ポワソンを注いで



肉料理

新潟・青首真鴨  
網猟で捕らえた真顔の胸肉 稲藁の燻した香り 腿肉のクロケット  
山葡萄果汁を煮詰めたソース・カナル



デザート

新潟県産 ル・レクチェのコンポートとソルベ 青い炎に包まれて

【本件に関する報道関係者様からのお問合せ先】

株式会社WDI JAPAN マーケティング部 TEL. 03-3470-5307

広報： 玉城(たまき) [j-tamaki@wdi.co.jp](mailto:j-tamaki@wdi.co.jp) 内田 [uchida@wdi.co.jp](mailto:uchida@wdi.co.jp)