

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」

2016年12月22日（木）～12月25日（日） 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22日（木）～25日（日）の期間、1年間の集大成として、岩手県のほろほろ鳥、長崎・五島列島のトラフグ、松江の赤甘鯛など、日本の厳選食材で創ったクリスマス・ディナー（7品／18,000円／税・サ別）をご提供します。

さらに今年はクリスマスギフトとして、焼き菓子の詰め合わせをプレゼントします。



■ 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。

■ レストラン ロゼット「クリスマス・ディナー」概要

- ・期間：12月22日（木）～25日（日） 17：30～23：30 （L.O. 21：30）
- ・料金：18,000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2品／魚料理／肉料理／デザート／焼き菓子詰め合わせのお土産
※メニューの詳細は次頁にてご確認くださいませ。

本件に関するお問合せ先

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当：大林 ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9階 TEL：03-3470-5307



■レストラン ロゼット 『クリスマス・ディナー』
18,000円 税・サ別 12月22日(木)～25日(日)



アミューズ

長崎県 トラフグのフリット 彩り野菜と共に



前菜

熊野灘 伊勢海老と百合根のムース 雲丹のアクセント



前菜

佐渡島 鮑塩釜焼き



魚料理

松江 赤甘鯛のヴァプール ジュ・ド・ポワソン



肉料理

岩手石黒農場ほろほろ鳥のパイ包み ソース・トリュフ



デザート

長野県産紅玉のポッシュェ

バニラアイスとオリーブオイルパウダーと共に

お土産

焼き菓子の詰め合わせ

■ 「レストラン ロゼット」シェフ・鏡 智行

1990年に渡欧し、スイス、フランス、ベルギーを回り、料理の修業を積む。
ベルギーでは三ツ星レストラン「ブルノー」に勤務。

1992年に帰国し、センチュリーコート調理部へ。2001年、料理長に就任。

「自分が生まれ育った日本で、自分にしかできないフランス料理を創る」を信条に、生産の現場に足を運び生産者と交流を図りながら食材を選ぶ取組みを実施。日本各地を巡り、生産過程の工夫や苦労について生産者の方々に直接お話を伺うことで、その食材への想いを最高の形に調理し、お客様に提供しています。

