

Restaurant Rosette

2020年1月
株式会社 WDI

愛媛県産の厳選素材で創るフレンチディナーコース

レストラン「ロゼット」 『EHIME DINNER (愛媛ディナー)』

2020年2月17日(月)～3月31日(火) 国の重要文化財 明治生命館 地下1階



東京・丸の内にて、荘厳な建築を誇る国の重要文化財「明治生命館」。その地下1階にあるクラブレストラン「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、2月17日(月)～3月31日(火)の期間中、シェフ・鏡 智行自ら愛媛県に赴き、集めてきた厳選素材を使用したディナーコース「EHIME DINNER (愛媛ディナー)」(12,000円・税サ別)を提供します。

「EHIME DINNER」の創作にあたり、鏡は愛媛県各地の生産地巡りを敢行。加えて、愛媛県知事の中村時広氏と面会し、愛媛が誇る柑橘をはじめ、伊予牛、愛媛甘いとろ豚、愛鯛など県産食材について熱いトークを交わしました。「EHIME DINNER」では中村知事より託された愛媛の想いを、鏡が料理に映し出しています。

「生産者に直接会い、生産者の想いを料理に変えること」、「日本の食材を使って他国にはないフランス料理を創ること」を信条とする鏡 智行シェフの日本の食材へのこだわりが詰まった料理をご堪能ください。

レストラン「ロゼット」『EHIME DINNER』提供概要

期 間 : 2020年2月17日(月)～3月31日(火) ディナー 18:00～23:30(21:30 LO)

コース名 : EHIME DINNER (愛媛ディナー)

価 格 : 12,000円(税・サービス料別) ※期間中は、特別コースのみのご提供となります。

店 舗 : 「センチュリーコート」内「レストラン ロゼット」

東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F Tel.03-3213-1711

H P: <http://www.century-court.com>

本件に関するお問い合わせ先

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

「EHIME DINNER (愛媛ディナー)」

2020年2月17日(月)～3月31日(火) 18:00～23:30 (21:30 LO)
12,000円(税・サービス料別)

瀬戸内産西貝のフリカッセ (下画像①)

サザエに似た食感の西貝を海藻バターでフリカッセにし、ホウレン草と共にタルト仕上げにしました。

鬼北町のきじを味わい尽くす一品 (下画像②)

きじの胸肉、腿肉、内臓を一緒にミキサーにかけ、フランを作り、骨でとったブイヨンに注ぎます。
小さなカップにきじの味わいを凝縮します。

松山市場のお魚と風早山本農園チェリートマト 無茶々園の柑橘 (下画像③)

愛媛の市場から直送で届いた魚をマリネにし、色とりどりの野菜とチェリートマトを添えます。
柑橘を皮ごとピューレにしたヴィネグレットと共に召し上がってください。

城川ファクトリー 白いベーコン 蕪、米っ娘たまご (下画像④)

スモークの香りをつけていないベーコンをパン粉で揚げて蕪のロティをのせます。
黄身の白い玉子“米っ娘たまご”で作ったオランダーズソースを添えて。

宇和島 愛鯛と“あぐり”の無農薬米 牛蒡と人参をアクセントにして (下画像⑤)

愛媛の郷土料理“鯛めし”をシェフ・鏡がアレンジ。
ポワレにした真鯛と無農薬米のリゾットをあわせました。

新開農場 愛媛あかね和牛サーロイン “あぐり”の里芋 (下画像⑥)

サーロインに低温でじっくり火を加えてから、仕上げに香ばしくグリユにします。
農薬生産法人あぐりの野菜を添えました。

アヴァン・デセール

栗のブリュレ (下画像⑦)

デザート最初に、栗を使った小さなブリュレをご用意しました。

グラン・デセール

伊予柑と数種のハーブ香るマリネ 白ワインのムースと共に (下画像⑧)

伊予柑の皮を剥き、一晩かけてハーブの香りをうつします。軽く仕上げた白ワインムースと共にどうぞ。



①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



⑧

本件に関するお問い合わせ先

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

■「センチュリーコート丸の内」について

1934年に竣工され、昭和の激動を乗り越えた国の重要文化財「明治生命館」。「センチュリーコート丸の内」は、その地下1階、400坪で展開するクラブレストランです。1976年、東京・六本木に創業、2008年に現在の場所に「プール」、パーティールーム「アカンサス」の他、会員制クラブ(会員専用施設)を備えます。

鏡 智行シェフが料理を手がけるレストラン「ロゼット」は、コース料理 10,000円～、鉄板施設も併設(鉄板「シェフズテーブル」は、コース料理 14,000円～)。薄 義貞料理長が料理を手がける「二十四節季 朔」はお任せコース 12,000円のみ、二週毎に献立を変更いたします。

会員制クラブは、約1,500名のメンバーが所属。メンバーは会員専用施設を利用できる他、『センチュリーコート丸の内』及び提携レストラン5店舗にて優待利用が適用されます。



■ 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勞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。



本件に関するお問い合わせ先

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