

# Restaurant Rosette

2020 年 11 月  
株式会社 WDI

香り豊かな高級食材「トリュフ」をテーマに創るフレンチディナーコース

## レストラン「ロゼット」 『トリュフ・ディナー』

2020 年 11 月 24 日(火)～12 月 18 日(金) 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、11 月 24 日(火)～12 月 18 日(金)の期間中、世界三大珍味と呼ばれる高級食材「トリュフ」をテーマに、シェフ・鏡 智行が腕を振るうディナーコース「トリュフ・ディナー」(20,000 円・税サ別)を提供します。

ヨーロッパで古くから愛され続けるトリュフは、高貴、魅惑的、官能的、といった形容詞と共に語られる唯一無二の食材であり、ギリシア・ローマ時代には、生態や調理方法、効能について多くの文献が記されたそうです。トリュフは、地中で強い芳香を放ち小動物たちに食べさせることで増殖を図る菌類で、複雑なその香りを表現する言葉は、「発酵している」「はちみつのような」「枯れ草」「香辛料」「湿った大地」など、実に多彩です。

「トリュフ・ディナー」では、トリュフの豊潤で濃厚な香りを、金目鯛や牛タンなど、厳選した食材と共に楽しみいただきます。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」『トリュフ・ディナー』提供概要

期 間 : 2020 年 11 月 24 日(火)～12 月 18 日(金) ディナー 18:00～22:30(20:30 LO)

コース名 : トリュフ・ディナー

価 格 : 20,000 円(税・サービス料別)

※期間中は通常コース(10,000 円～・税サ別)もご用意しております

店 舗 : 「センチュリーコート丸の内」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

## 「トリュフ・ディナー」

2020 年 11 月 24 日 (火)～12 月 18 日 (金) 18:00～22:30 (20:30 LO)  
20,000 円 (税・サービス料別)

アミューズ フォアグラのフラン

モッツアレラチーズと彩り野菜 トリュフのクリュディテ

クロックムッシュ

牛肉ラグーと土佐ジロー半熟玉子

沼津産金目鯛と茸のブレゼ 茸のコンソメを注いで

牛タンのグリエ トリュフ香るポンムピューレ

トリュフ香る温かいスフレ バニラアイスを添えて



### 本件に関するお問い合わせ先

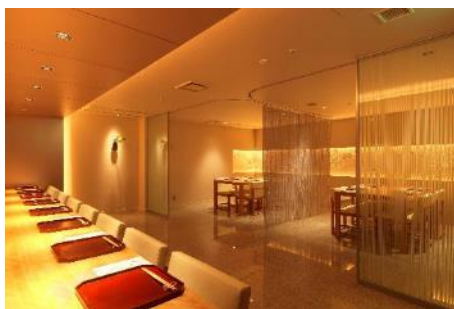
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp  
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階 TEL: 03-3470-5307

## ■「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。



### 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