

生産者の想いが表現された独創フレンチを歴史的建造物“明治生命館”で
レストラン「ロゼット」
夏のグランドメニュー“生産者につながるレストラン”
 提供期間：2019年7月1日(月)～9月30日(月)

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、夏のグランドメニューとして7月1日(月)から9月30日(月)までの期間、“生産者につながるレストラン”をテーマに、生産者の皆さんのこだわりと想いを料理で表現したディナーコースを3種(10,000円/14,000円/18,000円、いずれも税サ別)提供します。



素晴らしい食材を生み出している日本の農業は、一方で、自給率や農業人口等、さまざまな問題を抱えています。20世紀の農業は、人口の急増に対応するため、大量収穫・生産が重要課題とされ、また、食材の多くは輸入に頼っているのが事実です。21世紀の農業は、安全と美味しさが何より重要視されています。品質にこだわり、研究と努力を惜しまない生産者の方々こそ日本の農業の強みです。「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」を信条とするレストラン「ロゼット」シェフ・鏡 智行が、日本の農業を盛り立てていくべく、“生産者につながるレストラン”を宣言。個性豊かな一流の素材を探し出し、日本文化の感性を活かしながら、これら食材への想い、こだわりを料理に映し出しました。

レストラン「ロゼット」夏のグランドメニュー“生産者につながるレストラン”概要

期間：2019年7月1日(月)～9月30日(月)

提供時間：18:00～23:30(21:30 LO)

内容：ディナーコース 2種 ※価格はいずれも税・サービス料別

| | | |
|-----------------|-----------------------|---------|
| <Season> | アミューズ・前菜・魚料理・肉料理・デザート | 10,000円 |
| <Rosette> | アミューズ・前菜・魚料理・肉料理・デザート | 14,000円 |
| <Chef's Course> | 全6皿からなるコース | 18,000円 |

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

レストラン「ロゼット」夏のグランドメニュー“生産者につながるレストラン”メニュー

Season

10,000 円 (税・サービス料別)

軽く炙った土佐あかうしサーロイン パルミジャーノと彩野菜のクリュディテ
山口産車海老のフリット アボカドピューレと醤油パウダーを添えて
和歌山産鮎のクリスティアン ルッコラの香り
鳥取県若桜産 夏鹿ロース 夏野菜添え
沖縄産 パイナップルのキャラメリゼ ココナッツ香るムースと共に

“生産者につながるレストラン”Rosette

14,000 円 (税・サービス料別)

三谷剛史 モッツアレラチーズ
笹峯大作 黒さつま鶏／新倉大二郎 フレッシュハーブ
八木正治 車海老／桑田浩志 醤油
国田航平 西京はも／吉川文 夏野菜 ※写真左
福永充 福永牛サーロイン／田野屋塩二郎 トマト塩 ※写真中央
または
藤井寿彦 鮑 ※写真右
白木浩一 水晶文旦



Chef's Course

18,000 円 (税・サービス料別)

鹿児島黒さつま鶏／車海老
佐渡島鮑／西京はも
鹿児島・福永牛フィレ肉
水晶文旦

本件に関するお問い合わせ先

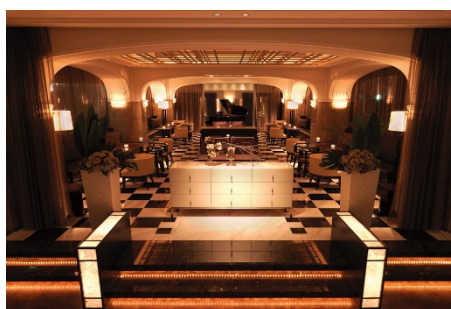
株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 担当: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp
〒106-8522 東京都港区六本木 5-5-1 ロアビル 9 階 TEL: 03-3470-5307

■「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「ブル」、パーティールーム「アカサス」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～)。新堂裕史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4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