

歴史的建造物“明治生命館”で過ごす、聖なる時

レストラン「ロゼット」
クリスマスランチ／クリスマスディナー

ランチ提供：12月23日(月)～25日(水)／ディナー提供：12月22日(日)～25日(水)



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、クリスマスコースを提供します。今年はランチ・ディナーコースを、それぞれ期間を分けご用意しました。12月23日(月)～25日(水)の期間はランチタイムに『クリスマスランチ』(8,000円・税サ別)を、12月22日(日)～25日(水)の期間はディナータイムに『クリスマスディナー』(グラスシャンパン・プチギフト付 20,000円・税サ別)を提供します。

いずれのコースにおいても、年に一度のスペシャルイベント、そして令和最初となるクリスマスにふさわしく、シェフ・鏡 智行が全国各地から発掘してきた食材の中から、さらに選り抜いた素材だけを使って、クリスマスにふさわしいコースを創りました。ディナーコースでは、北海道の毛蟹に海水雲丹、佐渡島の鮑、宇和島のマハタ、三重県の伊勢海老、栃木牛といった極上の素材を使用しています。

2019年の聖なる日、重要文化財に指定された“明治生命館”に店を構えるレストラン「ロゼット」で、「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」クリスマスランチ 概要

期間：2019年12月23日(月)～25日(水)

提供時間：11:30～15:00(13:00 LO)

メニュー：前菜・魚料理・肉料理・デザート

価格：8,000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。

レストラン「ロゼット」クリスマスディナー 概要

期間：2019年12月22日(日)～25日(水)

提供時間：22日 17:00～23:00(21:00 LO) / 22日～24日 18:00～23:30(21:30 LO)

メニュー：全8皿からなるディナーコース・グラスシャンパン・プチギフト

価格：20,000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

クリスマスディナーコース

2019年12月22日(日)～25日(水) 20,000円(税・サービス料別)

グラスシャンパン

北海道産毛ガニとリンゴのタルタル キャビアのアクセント (画像①)

北海道産海水雲丹のプリニ (画像②)

酒粕で三週間漬けたフォアグラとウナギの温かいテリーヌ (画像③)

佐渡島アワビのブレゼ 宗田鰹のブイオンを注いで (画像④)

三重県産伊勢海老と愛媛県宇和島産マハタのポワレ 発酵バターと海老オイルのソース (画像⑤)

栃木産フィレ肉のヴィエノワーズ トリュフ香るジャガイモのピューレ (画像⑥)

山梨県みない苺園 苺のムース (画像⑦)

プチギフト (画像⑧)



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～)。新藤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