

Restaurant Rosette

2017年5月
株式会社 WDI

東京・用賀の精肉店「TOKYO COWBOY」とレストラン「ロゼット」によるコラボレーションメニュー

レストラン「ロゼット」『和牛プロジェクト』

2017年5月22日(月)～6月30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、『和牛プロジェクト』と題し、5月22日(月)～6月30日(金)の期間、東京・用賀の精肉店「TOKYO COWBOY」がセレクトした黒毛和牛の様々な部位を使用した「和牛三種テイastingプレート」(12,000円・税サ別)を提供します。

「TOKYO COWBOY」では、確かな目利き力を持つエキスパートが、“月齢30カ月前後”、“雌牛”、“和牛”など独自の基準を設け、厳選した肉だけを直接産地市場に出向いて買い付け、入荷しています。それこそが「TOKYO COWBOY」の強み。今回、レストラン「ロゼット」では、「TOKYO COWBOY」ミートコンシェルジュ二宮 昂氏セレクトによる最も良い状態の黒毛和牛を入荷し、調理します。

黒毛和牛の99.9%は、昭和14年に生まれた名牛「田尻号」の血を受け継ぎます。“和牛”は、長い年月をかけて磨き上げられてきた日本の食文化ともいえます。和牛文化の“粋”を、是非お楽しみください。

～「TOKYO COWBOY」～

東京・用賀に店を構える精肉店。店内内装からショーケースに至るまで、いわゆる“普通のお肉屋さん”とは趣の異なる佇まい。カットされていないブロック肉だけを陳列し、あえて産地やブランド名も表示していません。お客様それぞれのニーズにあわせてオーダーカットで提供。お肉のコンシェルジュという新しい視点で“和牛文化”を広めています。



レストラン「ロゼット」『和牛プロジェクト』概要

期間：2017年5月22日(月)～6月30日(金) デイナー 18:00～23:30(21:30 LO) ※土日祝日 休

内容：「和牛三種テイastingプレート」12,000円(税・サービス料別)

場所：「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

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

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL：03-3470-5307

広報：大林 ohbayashi@wdi.co.jp

レストラン「ロゼット」『和牛プロジェクト』提供メニュー

「和牛三種テイastingプレート」

2017年5月22日(月)～6月30日(金) デイナー 18:00～23:30(21:30 LO) ※土日祝日休

12,000円(税・サ別)



「TOKYO COWBOY」セレクトによる黒毛和牛3種(テnderロイン、サーロイン、トモサンカク)を楽しめるテイastingプレート。各部位に一番適したカット、火入れて、シンプルに肉本来の味わいを。



トモサンカク

トモサンカクは、モモのシタマと呼ばれる部位から少量だけとれる部位。モモには脂がのりにくいのが通常ですが、トモサンカクには美しい霜降りが入ります。コクのある味わいが特徴です。



サーロイン

英国王室に「Sir」の称号を与えられた最高部位。リブローズ(背肉)に続く腰肉にあたる部位です。筋肉が少なく、こめの細かい霜降りが見られ、とてもやわらかいのが特徴です。



テnderロイン(ファイル)

サーロインと並ぶ牛肉の最高部位。サーロインの内側にある腰椎に沿った細長い肉で1頭の牛から計2本、5～6kgしかとれない希少部位です。やわらかく、きめの細かい肉質はステーキに最適。

■ 『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年に現在の場所に移転オープン。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」、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～)。村山剛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。



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL: 03-3470-5307

広報: 大林 ohbayashi@wdi.co.jp