

# Restaurant Rosette

2018年1月  
株式会社 WDI

秋田の広大で豊かな自然に囲まれて育てられた黒毛和牛“秋田牛”のメインディッシュを堪能

## レストラン ロゼット「秋田牛を味わう」

開催中～2018年2月23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、ディナーコース『Rosette(ロゼット)』のメインディッシュとして“秋田牛サーロイン”を、また、『Chef's Course(シェフズコース)』のメインディッシュとして“秋田牛フィレ肉”を提供しています。

### ～“秋田牛”とは～

新潟県、北海道に次いで全国で3番目に米の生産量が多く、「米の国秋田」とも言われる秋田県。この特徴を活かし、「米」をキーワードに作られた新たなブランド牛、それが“秋田牛”です。お米を給与された牛肉は、悪玉コレステロールを減少させると言われている「オレイン酸」が増加するというデータもあり、オレイン酸の多い牛肉は、口溶けが良く、なめらかであると言われています。

### レストラン ロゼット『秋田牛を味わう』概要

期間： 提供中～2018年2月23日(金)

ディナー 18:00～23:30(21:30 LO)

コース：「Rosette(ロゼット)」 14,000円

「Chef's Course(シェフズコース)」 18,000円

※いずれも税・サービス別

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>



#### 本件に関するお問合せ先

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『秋田牛を味わう』  
提供中～2018年1月23日(金) 18:00～23:30 (21:30 LO)

ディナーコース「Rosette(ロゼット)」 14,000 円(税・サービス料別)

アオリイカ／空豆  
長崎産アオリイカをレモンで軽くマリネし空豆と共にサラダにしトマト塩を添えて

クロマグロ／トリュフ  
レアにグリルしたマグロとジャガイモピュレ ソーストリュフ

伊勢海老／サザエ  
熊野灘伊勢海老をコライユバターでグラティネしサザエのブレゼとソースアメリカーナで

秋田牛サーロイン  
お肉を低温でゆっくりと加熱し仕上げ柚子胡椒のソースと共に

黄柚子  
高知の黄柚子を使ったフォンダンショコラ

ディナーコース「Chef's Course(シェフズコース)」 18,000 円(税・サービス料別)

シェフのおまかせコース。当日の最高の食材を用い、シェフのインスピレーションでコースをお作りします。

【食材例】

アオリイカ、鮑、伊勢海老、秋田牛フィレ肉  
デザート

※メインディッシュは秋田牛フィレ肉の皿を提供します。

■『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～)。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 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。



本件に関するお問合せ先

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