

Restaurant Rosette

2018年7月
株式会社 WDI

シェフがこれまで訪れた10の県より素材を選び抜いたフレンチコース
レストラン ロゼット『オープン10周年記念ディナーコース』

2018年8月1日(水)～31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」ではオープン10周年を記念し、8月1日(水)～31日(金)の期間中、「日本各地の生産地に足を運び、自分の目で選んだ食材でフレンチコースを創る」をライフワークとするシェフ・鏡 智行が、オープンより自ら赴いた10の県より素材を選び抜いて創作したフレンチコース『オープン10周年記念ディナーコース』を提供します。

「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」を信条とするシェフ・鏡 智行の、10年間もの日本の食材へのこだわりが集約した料理をご堪能ください。

レストラン ロゼット「オープン10周年記念ディナーコース」概要

期間：2018年8月1日(水)～31日(金) ディナー 18:00～23:30(21:30 LO)

価格：12,000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」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

HP：<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「オープン10周年記念ディナーコース」

2018年8月1日(水)～31日(金) 18:00～23:30 (21:30 LO) 12,000円(税・サ別)

※下写真、左上から時計回り

山梨の甲斐サーモン・三重の新姫(にいひめ)

鹿児島のカロマグロ・山口の剣先イカ・鳥取のミニリーフ・高知のトマト

山口の鮑・岩手の十五穀米

長崎のあらかぶ(カサゴ)・新潟の枝豆とトウモロコシ・十和田の黒にんにく

鳥取の夏鹿・三重の野菜・岩手のビーツ

又は

高知の土佐あかうし・新潟の雪下じゃがいも(※写真)

十和田のフルーツ・岩手のくずまきヨーグルト



■『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。

■「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