

Restaurant Rosette

2018年10月
株式会社 WDI

山口県産の厳選素材で創るフレンチディナーコース
レストラン「ロゼット」山口県フェア
『鏡 智行シェフ、山口を料理する』

2018年11月19日(月)～12月20日(木) 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、11月19日(月)～12月20日(木)の期間中、シェフ・鏡 智行自ら山口県に赴き、集めてきた厳選素材を使用した「YAMAGUCHI ディナーコース」(12,000円・税サ別)を提供する山口県フェア『鏡 智行シェフ、山口を料理する』を開催します。

「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。

今回のフェア開催にあたり、鏡は山口県各地の生産地巡りを敢行。萩大島で漁師たちを率いる坪内知佳氏(萩大島船団丸代表)や和牛原種「見島牛」の血統を受け継ぐ「見蘭牛」を開発した藤井照雄氏(株式会社みどりや)、山口県のオリジナル野菜「はなっこりー」栽培の第一人者、河村喜代子氏など、生産者の方々の出会いから「YAMAGUCHI ディナーコース」を創作しました。

レストラン「ロゼット」山口県フェア『鏡 智行シェフ、山口を料理する』概要

期 間 : 2018年11月19日(月)～12月20日(木) ディナー 18:00～23:30(21:30 LO)

コース名 : YAMAGUCHI ディナーコース

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

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

「YAMAGUCHI ディナーコース」

2018年11月19日(月)～12月20日(木) 18:00～23:30 (21:30 LO)
12,000円(税・サービス料別)

秋穂の車海老と野原農園岩国れんこん

タイムでマリネして殻ごとグリエした車海老と白ワインヴィネガーに漬けた岩国れんこんを盛りつけます。

深川養鶏 黒かしわ鶏と忠小兵衛蒲鉾のガランティース

エソの生身を黒かしわモモ肉に詰め、低温で調理し皮目を焼きます。
ハウレン草のリゾットとソース・シュプリーム、杉板の香りと共にお召し上がりいただきます。

下関鮫鱈肝のキャラメリゼとかおりのイチゴ

桑田醤油でマリネした鮫鱈肝をテリーヌに仕立て、キャラメリゼにして香りをたて、
フレッシュなイチゴとバルサミコ酢を添えます。

萩より入荷 魚のポワレ その骨のコンソメを注いで

一夜干しにした魚の骨をローストしてからコンソメをとり、香ばしく焼き上げた魚に注ぎます。
焦がしバターでブレゼにしたじゃがいもを敷いて。

下関 真河豚フリットと白子のムニエル 小野田の青ネギピュレと長門のゆずきち

しっとり仕上げた白子と真河豚を、香り高いネギのピュレと白ワインを煮詰めたソースで。
長門のゆずきちをアクセントに。

見蘭牛イチボ肉のグリエ 野原農園 岩国れんこんと名田島のはなっこりーのソテー

桑田醤油のパウダーと松浦商店薫製胡椒

見蘭牛のイチボ肉を低温でロティし、赤身肉のしっかりとした味わいを引き出します。
醤油パウダーと薫製胡椒がさらに深みを与えてくれます。

がんね栗のムースとアイスクリーム、渋皮煮

果実は30g以上、和栗では最大級を誇るがんね栗。

食した時にほろほろと砕けやすい粉質、甘くまろやかな味わいを生かし、ムース、アイス、渋皮煮に仕上げました。



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