

Restaurant Rosette

2016年8月
株式会社 WDI

“美味しく楽しい料理”をコンセプトにした、センチュリーコート創業 40 周年記念コース

レストラン ロゼット「フランク・ジャポネ」

2016年8月29日(月)～9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、8月29日～9月30日の期間、シェフ自ら産地に赴き集めてきた厳選素材を使用したディナーコース『フランク・ジャポネ』をご提供します。

シェフ・鏡 智行の信条は、「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」。このテーマは約10年前、『フランク・ジャポネ』の名を冠したコース料理から形作られ、深化させることになりました。このたび、「センチュリーコート丸の内」が創業40周年を迎えるにあたり、原点に立ち帰り、新たなる挑戦を図る意味を込め、再び『フランク・ジャポネ』の名のもと、日本の食材へのこだわりが詰まった料理を作り上げました。

『フランク・ジャポネ』の料理コンセプトは“美味しく楽しい料理”。目玉となるメインの一皿には、鳥取県産のブランド牛肉「オレイン 55」を使用したロティ(蒸し焼き料理)を据えました。「オレイン 55」とは、希少な黒毛和牛の中でも、口溶けのよさに関係するオレイン酸を55%以上含む牛肉だけが認定を受けるブランドです。このランプ肉に、ゆっくりと温度を上げながら火を入れ、熱々をお召し上がりいただきます。上質な霜降り肉の、口溶けがよく、風味のいい旨みが口の中に広がります。

創業40周年を迎えた「センチュリーコート」、そして「レストラン ロゼット」の記念すべき新しいステージへの第一歩となる瞬間を、ぜひ体験ください。

「レストラン ロゼット」『フランク・ジャポネ』概要

期間：2016年8月29日(月)～9月30日(金) 月～金 デイナー 18:00～23:30(21:30 LO)

料金：ディナーコース 12,000円(税別) ※サービス料を別途10%加算させていただきます。

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 玉城 j-tamaki@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

ディナーコース『フランコ・ジャポネ』

2016年8月29日(月)～9月30日(金) 月曜～金曜 18:00～23:30 (21:30 LO)
12,000円(税・サ別)

函館産毛蟹と赤ピーマンのムース 蟹と鱈のジュレ

土佐ジロー鶏のコンフィとその玉子 トリュフの香り

色とりどりの野菜の菜園仕立て (※右写真上)

四万十川天然鰻のムニエルとフォアグラ サフランリゾット (※右写真中央)

赤座海老と真鱈のブイヤベース

鳥取県オレイン牛ランプ肉のロティ 万願寺唐辛子 (※右写真下)

パンナコッタと20年熟成貯蔵黒味醂



■『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。

