

歴史的建造物“明治生命館”で過ごす、聖なる時  
**レストラン「ロゼット」**  
**クリスマスランチ／クリスマスディナー**  
提供期間：12月21日(月)～25日(金)／18:00～23:00(L.O. 21:00)



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、「クリスマス・ディナーコース」(グラスシャ  
ンパン付 20,000円・税サ別)を12月21日(月)～25日(金)の期間、提供します。

当コースでは、年に一度のスペシャルイベントにあわせ、シェフ・鏡 智行が全国各地から発掘してきた食材の中  
から、さらに選り抜いた素材だけを使って、クリスマスにふさわしいコースを創りました。静岡産の伊勢海老、黒  
毛和牛、鮑、箱蟹、雲丹、インドマグロといった極上の素材を使用しています。

2020年の聖なる日、重要文化財に指定された“明治生命館”に店を構えるレストラン「ロゼット」で、「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。

また、ランチタイムにおいては、期間を合わせ、ランチコースをご用意しました。11:30～15:00(L.O. 13:00)  
の時間帯にて、『クリスマスランチ』(8,000円・税サ別)をします。こちらも併せてご利用ください。

#### レストラン「ロゼット」クリスマスディナー 概要

期 間：2020年12月21日(月)～25日(金)

提供時間：18:00～23:00(L.O. 21:00)

メニュー：全8皿からなるディナーコース・グラスシャンパン

価 格：20,000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。

#### レストラン「ロゼット」クリスマスランチ 概要

期 間：2020年12月21日(月)～25日(金)

提供時間：11:30～15:00(L.O. 13:00)

メニュー：冷前菜・温前菜・魚料理・肉料理・デザート

価 格：8,000円(税・サービス料別) ※期間中、通常コースは「デジュネコース」(3,500円)のみ提供。

店舗：「センチュリーコート丸の内」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](mailto: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

## クリスマス・ディナーコース

2020年12月21日(月)～25日(金) 20,000円(税・サービス料別)

グラスシャンパン

キャビアとジャガイモのコンフィ

香箱蟹と雲丹 海水ジュレ仕立て

インドマグロと根セロリのレムラード

フォアグラのソテーと林檎のキャラメリゼ

鮑のベニエ 肝ソース

静岡産伊勢海老のポワレ ソースブルーブランとソースアメリカ

黒毛和牛フィレ肉のグリエ 南部一郎カボチャピューレ

新潟県産ル・レクチュのムースとコンポート 洋梨に見立てた飴をアクセントに



### 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「プール」、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