

Restaurant Rosette

2021年6月
株式会社 WDI

最高峰ブルターニュ産オマールブルーをメインに創作したフレンチディナーコース

レストラン「ロゼット」 「オマールブルーコース」

期間：2021年7月1日(木)～8月31日(火) 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、7月1日(木)～8月31日(火)の期間中、フランス北西部ブルターニュ地方で獲れる、オマール海老の最高峰として知られる「オマールブルー」を使用した皿をメインに、シェフ・鏡 智行が腕を振るうディナーコース「オマールブルーコース」(15,400円・税込・サービス料別)を提供します。

オマールブルーが漁獲される。英仏海峡と大西洋に向かって突き出るような形をした半島の土地のブルターニュは一級の漁場として知られ、ここで獲れた魚介はフランスの星付きレストランの間で争奪戦が繰り広げられます。中でもオマールブルーは、漁獲量がアメリカン・ロブスターの10分の1程度しかなく、価格も高騰するため、フランス人も滅多に口にできないと言われる最高級食材。また、希少価値が高いだけでなく、味や香りが格別で、北東大西洋の低い水温によって身は引き締まり、濃厚な甘み、唯一無二の旨みを備えます。

オマールブルーコースのメインには、オマール海老のテールとツメをバターでやさしくポワレにし、香り高い海老のソースと共にお召し上がりいただく「オマールブルーのポワレ ソース・アメリカヌとヌイユ添え」を用意しました。是非、この機会を逃すことなく、希少かつ繊細、高貴なオマールブルーの味わいをお楽しみください。

レストラン「ロゼット」 オマールブルーコース 提供概要

期 間：2021年7月1日(木)～8月31日(火) ディナー 18:00～22:30(20:30 LO)

コース名：オマールブルーコース

価 格：15,400円(税込・サービス料別)

※期間中は通常コース(10,000円～・税サ別)もご用意しております

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

〒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～）。薄 義貞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