

ノルマンディ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「Félicité(フェリシテ)」

期間：2022年8月1日(月)～31日(水) 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1日(月)から31日(水)の期間、ノルマンディ沖で獲れる、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「Félicité(フェリシテ)」(19,800円・税込・サービス料別)を提供します。



北洋大西洋で獲れるオマールブルーは、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です。ノルマンディ沖は一級の漁場として知られ、そ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。「青い宝石」とも言われる青みを帯びた身体は火を通すと鮮やかな赤へと変化します。北東大西洋の低い水温によって引き締められたその身は唯一無二の旨みを備えます。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：2022年8月1日(月)～31日(水) ディナー 18:00～22:00(20:00 LO)

コース名：Félicité (フェリシテ)

- 内容：
- ・ 国産和牛サーロインの炙り 彩り野菜のクリュディテ
 - ・ オマール海老のビスク
 - ・ オマール海老のテルミドール
 - ・ オマール海老のロティ サフランクリスピーリゾットと焼き野菜 ソースオマール
 - ・ 高知田野屋塩二郎の塩アイス
 - ・ 山梨県産 白桃を使ったジュレとコンポート

価格：19,800円(税込・サービス料別)

※期間中は通常コース(13,200円～・税込・サービス料別)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

公式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

■「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。

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～)。新堂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