

シェフ福永が心と体の両方を美しく優雅になってほしい。
そんな想いを爽快な香りと様々な美効果がある
「ローズウォーター」を使用して特別コースに致しました。
五感を癒すお料理の数々を御楽しみ下さい。

ROSE WATER COURSE

6.1~7.31



ローズウォーターとは？

ダマスクローズを天然水で蒸留し、
水蒸気を冷却して集めた芳香蒸留水です。
その歴史は古く、10世紀にイラン人の哲学者
イブン・シーナが水蒸気蒸留法を発明し、
ダマスクローズからローズオイルとローズウォーターを抽出。
以来、飲用はもちろん、お料理やスキンケア、
モスク(イスラムの神殿)のお清めに…等
ペルシャの人々の生活に欠かせないものとして
親しまれてきました。



MENU

【APERITIF】
ローズ香るスパークリングウォーター

【AMUSE】
魚介のジュレ ローズの香り

【APPETIZER】
自家製サーモンマリネとアボガドを
ローズ風味のライスサラダと共に

【Fish】
本日のお魚料理 ローズバターソース

【MAIN DISH】
本日のお肉料理 バラ科のフルーツ添え

【DESSERT】
アメリカンチェリーのケーキ
ローズホイップクリームデュエット

3,500円
(税込・サービス料10%別途)

※御予約のみとさせていただきます。