

クラブレストラン「センチュリーコート丸の内」
7周年を記念した スペシャルディナー
2015年7月7日（火）～8月7日（金）



東京・丸の内にある国の重要文化財「明治生命館」。皇居を望む荘厳な建築の地下1階に位置するクラブレストラン「センチュリーコート丸の内」は開業7周年を記念して、施設内の2つのレストラン、伝統と革新が調和したフレンチレストラン『ロゼット』と、二十四節季をテーマにした和食レストラン『朔』にて7周年記念スペシャルディナーを提供します。

フレンチレストラン『ロゼット』では、シェフ自ら思い入れのある日本各地の食材（四万十川の天然ウナギ、熊野灘の伊勢海老など）を選び、6品のフレンチコースに仕上げました。

和食レストラン『朔（さく）』では、“江戸前の魚”をテーマに、築地から仕入れる穴子や蛸などを使った夏の献立2本（7/7～7/22：小暑、7/23～8/7：大暑）をご用意いたします。

■「センチュリーコート丸の内」7周年記念ディナー：7月7日（火）～8月7日（金）

料理 【ロゼット】 7周年記念 スペシャルディナーコース 12,000円（税別）

【朔】 7周年記念 特別献立 12,000円（税別）

場所 千代田区丸の内2-1-1 明治生命館 B1F 「センチュリーコート」内 Tel.03-3213-1711

17:00～23:30（土日 定休）



フレンチレストラン『ロゼット』



和食レストラン『朔』

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307
担当: 玉城(たまき) j-tamaki@wdi.co.jp 内田 uchida@wdi.co.jp

■「センチュリーコート丸の内」7周年記念 デイナー : 7月7日(火) ~8月7日(金)

【ロゼット】7周年記念 スペシャルディナーコース 12,000円(税別) ※料理の一部を紹介



ホロホロ鳥

自然の中で育てた岩手・石黒農場のホロホロ鳥の全て。
胸と腿、レバーをガラから取ったスープでポトフに仕上げて。



伊勢海老

三重・熊野灘の伊勢海老に四日市・かぶせ茶をまとうせロティに。
お茶の香るブルブランソースと共に。

【朔】7周年記念 特別献立 12,000円(税別) ※料理の一部を紹介



穴子そうめん

焼き穴子を、そうめんに吉野葛を纏わせた
葛そうめんと共に召し上がりいただきます。
鈴かぼちゃ、茄子、海老を添えて。



煮穴子

醤油と砂糖でやわらかく煮あげた穴子。
下には焼き豆腐が隠れています。
茄子のオランダ煮を添えて。