

# 美食が芸術を創る。

「ウイリアム・テル」に「セビリアの理髪師」「チェネレントラ」。オペラの名作を世に残した偉大な作曲家・ロッシーニは、稀代の美食家でもありました。彼の名を冠した「ロッシーニ風」とは、メインの食材にフォアグラとトリュフを組み合わせた実に贅沢なスタイルの料理です。海にも山にも恵みが満ちる冬、「ロジエドール」のコースには

実に対照的なふたつの「ロッシーニ」がお目見えしました。「芳醇な海の幸のロッシーニ」は、ふっくらと焼きあげた石巻産の真鱈に、クリームのよう

に濃厚にとろける白子のムニエルをフォアグラがわりに乗せ、トリュフを散らしたボワソン。ハマグリ、ジユとフオン・ド・ヴォーを合わせたソースが軽快なアクセントとなり、「サン・ロマンコンプ・バザン2016」の余韻の長い味わいと美しく響き合います。「大地の恵みのロッシーニ」は、宮城県産黒毛和牛フイルのローストにフォアグラ、トリュフの三重奏で攻める正統派。ひたひたのジユに満ちたレアのフィレをフォアグラとフオン・ド・ヴォーのソースが情熱的に染め上げ、フレッシュトリュフの香りが官能を添えるヴィアンド。マルゴーでも最良のカントナックの丘で育ったメルローとカ



冬のお魚料理「スジアラの天火焼き ブイヤベース スペイン産オリーブオイル「バゴス・デ・トラル」とともに」



「ロジエドール」の佐藤巨樹マネージャーがセレクトするワインは、料理とワインの背景に共通点を感じられる親和性の高いペアリング。「サン・ロマンコンプ・バザン2016」「シャトー・ディッサン2013」



## 5F レストラン ロジエドール

☎022-268-1101(直通)  
 ◎ランチ/11:30~15:30(L014:30)  
 ディナー/予約制17:00~(L019:00)  
 ◎月曜(祝祭日は営業)  
 ◎テーブル席40席(個室1室6~12名)  
 お客様に安心してご利用いただけるよう、新型コロナウイルス感染拡大防止に努め、営業時間、席数などを変更しております。  
 ※表示の料金はすべて税・サービス料込

## レストラン ロジエドール クリスマスディナー



ひと口サイズの綺麗星のようなアミューズが続くのは、オマールや鮑、帆立貝といった冬の贅沢な海の幸と農園野菜のコンポジション。ボワソンにはセップ茸やシャンピニオンを添えた真ハタのヴァブール、ヴィアンドにはこの冬のスペシャリテ「大地の恵みのロッシーニ」。クリスマスカラーのデセールまで、10品のノエル・ディナーです。

12月18日(金)~23日(水)・25日(金)  
 17:00~22:00(L020:30)  
 ※12月24日(木)二部制  
 ①17:30~19:45 ②20:00~22:15  
 ◎お一人様 1万3200円(予約制/2名様より)

- 聖夜に一口のお楽しみ〜アミューズ
- 贅沢な海の幸(オマール海老・帆立貝柱・鮑の柔らかか煮・北寄貝)と農園野菜のコンポジション
- 生薬香る気仙沼フカヒレのロワイヤル仕立てスワイ蟹入りコンソメスープ
- 真ハタのヴァブール セップ茸とシャンピニオン入りデュグレレ風ソース
- 2種のグレープフルーツのグラニテ
- 宮城県産黒毛和牛フィレ肉とフォアグラのポワレ「ロッシーニ」ソースベリグー 特撰野菜のローストと可愛いサラダのブーケとともに
- 赤い果実とチョコレートのマリアージュ 名取市「ナチュリノ」のミルクジェラートを添えて
- コーヒー又は紅茶
- シェフパティシエより小菓子のプレゼント
- ホテルメイドのパン

予約制ディナーコース「エスポワール」(1万4300円)のチョイスメニューより、「芳醇な海の幸のロッシーニ」(写真上)と「大地の恵みのロッシーニ」(写真下)